

عظیم کیمیا، گر حضرت در کی شاہ

کے

کیمیا وئی تجربے

قلمی بیاض

الحمد دو اخانہ فاطمہ جناح روڈ، 386، تلیانوالہ محلہ

ساہیوال 03016914588

عظیم کیمیاگر

حضرت درگی شاہ
کے

کیمیاوی تجربے

قلمی کاپی کا عکس

کتب خانہ شان اسلام
راحت مارکیٹ اردو بازار

لاہور

آئی قیصریش برفعلے قریش باں - آواز مغان - کم رسد روزی گدارا

اظہار کیمیا مغربہ

(اسرار کنوز مخفیہ)

ایک نادر قلمی کتاب (فونڈیشن مجلہ)

یہ کتاب مصنف نے بغرض اخفا زبان فارسی رموز
میں لکھی تھی پھر بغرض افادۂ شائقین علم کیمیا آسان
اردو زبان میں اس کا ترجمہ کر دیا۔ یہ کتاب آج تک
چھپ نہیں سکی تفصیل استخارہ اسرار کیمیا حقیقت
علم کیمیا روح و جسد کا بیان، طبائع سبع فلزات و
تقلین تیارگان، اقسام اکیر، لغات اہل اکیر،
عقائد کیمیا، فریخ احمر، آلات صنعت، اعمال اکیر،
قل و تصدیح باب، زریخ، گوگرد، شمس، قمر، قلی،
شعاس، قویا، آهن، سرب، صاویج، الحکمت (جانبہ)
یزد و آتم الفار، نوشادر، الماس، طلق، درخشف وغیرہ۔
ہر قسم کے بیحدۂ اعمال کیمیا کا اعلیٰ سیکڑوں قسم کتابوں
کا پچوڑ صفحات ۲۴۲ قیمت : ۵۰۰ روپے
طب و کیمیا کی تفصیلی فہرست کتاب کے ہمراہ روانہ ہوگی۔

لاہور

راحت مارکیٹ اردو بازار
فونڈیشن ۲۰۱۱ء

کتب خانہ شان اسلام

۱۳۱	عقد کرنا سیمای
۱۳۲	سوئے کو نرم کرنا
۱۳۳	سوئے کو چرخ دنیا
۱۳۴	سوئے کو رنگ سرخ دنیا
۱۳۵	سوئے کو رنگ سرخ دنیا
۱۳۶	سوئے کے زور کو خنجر دنیا
۱۳۷	لقی چاندی بنانا
۱۳۸	ترکیب سونا بنانا
۱۳۹	ترکیب چاندی بنانا
۱۴۰	سرخ پستل بنانا
۱۴۱	کاشی بنانا
۱۴۲	ایک کا حل کرنا
۱۴۳	بیان مقررہ

۱۴۴	کشتہ سیمی
۱۴۵	بیان و شمار
۱۴۶	بیان و شمار
۱۴۷	بیان و شمار
۱۴۸	بیان و شمار
۱۴۹	بیان و شمار
۱۵۰	بیان و شمار
۱۵۱	بیان و شمار
۱۵۲	بیان و شمار
۱۵۳	بیان و شمار
۱۵۴	بیان و شمار
۱۵۵	بیان و شمار
۱۵۶	بیان و شمار
۱۵۷	بیان و شمار
۱۵۸	بیان و شمار
۱۵۹	بیان و شمار
۱۶۰	بیان و شمار

۱۶۱	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۶۲	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۶۳	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۶۴	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۶۵	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۶۶	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۶۷	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۶۸	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۶۹	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۷۰	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۷۱	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۷۲	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۷۳	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۷۴	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۷۵	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۷۶	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۷۷	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۷۸	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۷۹	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام
۱۸۰	دھاتوں کے توبہ اراک کا قیام

۱۸۱	کشتہ سیمی
۱۸۲	کشتہ سیمی
۱۸۳	کشتہ سیمی
۱۸۴	کشتہ سیمی
۱۸۵	کشتہ سیمی
۱۸۶	کشتہ سیمی
۱۸۷	کشتہ سیمی
۱۸۸	کشتہ سیمی
۱۸۹	کشتہ سیمی
۱۹۰	کشتہ سیمی
۱۹۱	کشتہ سیمی
۱۹۲	کشتہ سیمی
۱۹۳	کشتہ سیمی
۱۹۴	کشتہ سیمی
۱۹۵	کشتہ سیمی
۱۹۶	کشتہ سیمی
۱۹۷	کشتہ سیمی
۱۹۸	کشتہ سیمی
۱۹۹	کشتہ سیمی
۲۰۰	کشتہ سیمی

۱۲	سیماب مصریہ کا نقش
۱۳	سیماب کا تصعید کرنا
۱۴	تصعید حیت
۱۵	تصعید سم الغار
۱۶	تصعید زر
۱۷	تصعید قمر
۱۸	تصعید آبن
۱۹	تصعید بنای و بنی و بنی و بنی
۲۰	تصعید بنای و بنی و بنی و بنی
۲۱	تصعید بنای و بنی و بنی و بنی
۲۲	تصعید بنای و بنی و بنی و بنی
۲۳	تصعید بنای و بنی و بنی و بنی
۲۴	تصعید بنای و بنی و بنی و بنی
۲۵	تصعید بنای و بنی و بنی و بنی
۲۶	تصعید بنای و بنی و بنی و بنی
۲۷	تصعید بنای و بنی و بنی و بنی
۲۸	تصعید بنای و بنی و بنی و بنی
۲۹	تصعید بنای و بنی و بنی و بنی
۳۰	تصعید بنای و بنی و بنی و بنی

۱۳	کشتہ قمری سیماب
۱۴	کشتہ چاندی سے شکر بنانا
۱۵	کشتہ چاندی کا جاذب سیماب
۱۶	کشتہ شمس
۱۷	کشتہ شمس
۱۸	کشتہ شمس
۱۹	کشتہ شمس
۲۰	کشتہ شمس
۲۱	کشتہ شمس
۲۲	کشتہ شمس
۲۳	کشتہ شمس
۲۴	کشتہ شمس
۲۵	کشتہ شمس
۲۶	کشتہ شمس
۲۷	کشتہ شمس
۲۸	کشتہ شمس
۲۹	کشتہ شمس
۳۰	کشتہ شمس

۱۴	کشتہ قمر
۱۵	کشتہ شمس
۱۶	کشتہ شمس
۱۷	کشتہ شمس
۱۸	کشتہ شمس
۱۹	کشتہ شمس
۲۰	کشتہ شمس
۲۱	کشتہ شمس
۲۲	کشتہ شمس
۲۳	کشتہ شمس
۲۴	کشتہ شمس
۲۵	کشتہ شمس
۲۶	کشتہ شمس
۲۷	کشتہ شمس
۲۸	کشتہ شمس
۲۹	کشتہ شمس
۳۰	کشتہ شمس

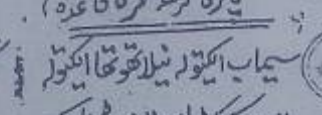
۱۵	کشتہ قمری اعلیٰ
۱۶	کشتہ نیلا قوتھا سرچ
۱۷	کشتہ نیلا قوتھا سرچ
۱۸	کشتہ نیلا قوتھا سرچ
۱۹	کشتہ نیلا قوتھا سرچ
۲۰	کشتہ نیلا قوتھا سرچ
۲۱	کشتہ نیلا قوتھا سرچ
۲۲	کشتہ نیلا قوتھا سرچ
۲۳	کشتہ نیلا قوتھا سرچ
۲۴	کشتہ نیلا قوتھا سرچ
۲۵	کشتہ نیلا قوتھا سرچ
۲۶	کشتہ نیلا قوتھا سرچ
۲۷	کشتہ نیلا قوتھا سرچ
۲۸	کشتہ نیلا قوتھا سرچ
۲۹	کشتہ نیلا قوتھا سرچ
۳۰	کشتہ نیلا قوتھا سرچ

بھی بوتل میں ڈال کر ایک مہینہ
دھوپ میں رکھیں اگر سر خشک
ہو جاو تو اور ڈالیں ایک مہینہ
کے بعد بوتل سے نکال کر مجھ کر
سب چیزوں کو کھل کر کرے
کسی ڈولی میں ڈال کر دست
آگین سرشت زعفران

۷
الہیں یا زعفران الحیدر کو
میرے طرح کھجور
تو سوسن بنائے کے کام آو لگا
یا تو کھجور کے پتے پھانسیں
کشتہ آہن
برادہ آہن کو شیر ملائیں
دس یا ران دن تر رکھیں
پھر کھل میں خشک کر کے
برگ مارا ایک باؤ کے نیچے



بند کر کے دس سیر کی آگین
کشتہ ہوگا - پھر ایک رتی کو ایک تو
قلعی گداختہ پر ڈالیں
یارہ گرھ کر ناقہ عجم
سیماب ایک تولہ نیلا تو تھا ایک تولہ
ہر دو کو کڑا ہی میں ڈال کر
دس تولہ پانی ڈال کر کپائیں



کشتہ سیماب

سیماب یا پختولہ کو ایک تولہ

گندک میں ایک پر کھل کر
اور پھر پانی سے دھو کر پارہ
نکال کر پھر ایک تولہ سو لگا کر
ایک پر کھل کر کے پانی سے
دھو کر سیماب کو نکال لیں
تو پارہ صاف ہو جاو لگا

۱۱
پھر تین سیر کیلے پانی کا
جو آجوا اور سیماب پر کر
کے آگیر دیکر خشک کرتے
جائیں جن میں پانی کیلے کا
خشک ہو جاو لگا تو پارہ
کشتہ ہو جاو لگا - پھر ایک
پر پختولہ مشتری طرح خورد
خرد خالص خورد

کشتہ جست

جست ایک چھٹانک کو گدڑ تمباکو
ایک باؤ کے مندرے میں یا پھر آگیر
کشتہ کر کے بذریعہ ماؤ الحیات زہر کر
پھر تانبے ایک تولہ پر اکھا شہ ڈالو
بلیا تصعد زہرہ



۱۳
۱۴
۱۵
۱۶
۱۷
۱۸
۱۹
۲۰
۲۱
۲۲
۲۳
۲۴
۲۵
۲۶
۲۷
۲۸
۲۹
۳۰
۳۱
۳۲
۳۳
۳۴
۳۵
۳۶
۳۷
۳۸
۳۹
۴۰
۴۱
۴۲
۴۳
۴۴
۴۵
۴۶
۴۷
۴۸
۴۹
۵۰
۵۱
۵۲
۵۳
۵۴
۵۵
۵۶
۵۷
۵۸
۵۹
۶۰
۶۱
۶۲
۶۳
۶۴
۶۵
۶۶
۶۷
۶۸
۶۹
۷۰
۷۱
۷۲
۷۳
۷۴
۷۵
۷۶
۷۷
۷۸
۷۹
۸۰
۸۱
۸۲
۸۳
۸۴
۸۵
۸۶
۸۷
۸۸
۸۹
۹۰
۹۱
۹۲
۹۳
۹۴
۹۵
۹۶
۹۷
۹۸
۹۹
۱۰۰
۱۰۱
۱۰۲
۱۰۳
۱۰۴
۱۰۵
۱۰۶
۱۰۷
۱۰۸
۱۰۹
۱۱۰
۱۱۱
۱۱۲
۱۱۳
۱۱۴
۱۱۵
۱۱۶
۱۱۷
۱۱۸
۱۱۹
۱۲۰
۱۲۱
۱۲۲
۱۲۳
۱۲۴
۱۲۵
۱۲۶
۱۲۷
۱۲۸
۱۲۹
۱۳۰
۱۳۱
۱۳۲
۱۳۳
۱۳۴
۱۳۵
۱۳۶
۱۳۷
۱۳۸
۱۳۹
۱۴۰
۱۴۱
۱۴۲
۱۴۳
۱۴۴
۱۴۵
۱۴۶
۱۴۷
۱۴۸
۱۴۹
۱۵۰
۱۵۱
۱۵۲
۱۵۳
۱۵۴
۱۵۵
۱۵۶
۱۵۷
۱۵۸
۱۵۹
۱۶۰
۱۶۱
۱۶۲
۱۶۳
۱۶۴
۱۶۵
۱۶۶
۱۶۷
۱۶۸
۱۶۹
۱۷۰
۱۷۱
۱۷۲
۱۷۳
۱۷۴
۱۷۵
۱۷۶
۱۷۷
۱۷۸
۱۷۹
۱۸۰
۱۸۱
۱۸۲
۱۸۳
۱۸۴
۱۸۵
۱۸۶
۱۸۷
۱۸۸
۱۸۹
۱۹۰
۱۹۱
۱۹۲
۱۹۳
۱۹۴
۱۹۵
۱۹۶
۱۹۷
۱۹۸
۱۹۹
۲۰۰
۲۰۱
۲۰۲
۲۰۳
۲۰۴
۲۰۵
۲۰۶
۲۰۷
۲۰۸
۲۰۹
۲۱۰
۲۱۱
۲۱۲
۲۱۳
۲۱۴
۲۱۵
۲۱۶
۲۱۷
۲۱۸
۲۱۹
۲۲۰
۲۲۱
۲۲۲
۲۲۳
۲۲۴
۲۲۵
۲۲۶
۲۲۷
۲۲۸
۲۲۹
۲۳۰
۲۳۱
۲۳۲
۲۳۳
۲۳۴
۲۳۵
۲۳۶
۲۳۷
۲۳۸
۲۳۹
۲۴۰
۲۴۱
۲۴۲
۲۴۳
۲۴۴
۲۴۵
۲۴۶
۲۴۷
۲۴۸
۲۴۹
۲۵۰
۲۵۱
۲۵۲
۲۵۳
۲۵۴
۲۵۵
۲۵۶
۲۵۷
۲۵۸
۲۵۹
۲۶۰
۲۶۱
۲۶۲
۲۶۳
۲۶۴
۲۶۵
۲۶۶
۲۶۷
۲۶۸
۲۶۹
۲۷۰
۲۷۱
۲۷۲
۲۷۳
۲۷۴
۲۷۵
۲۷۶
۲۷۷
۲۷۸
۲۷۹
۲۸۰
۲۸۱
۲۸۲
۲۸۳
۲۸۴
۲۸۵
۲۸۶
۲۸۷
۲۸۸
۲۸۹
۲۹۰
۲۹۱
۲۹۲
۲۹۳
۲۹۴
۲۹۵
۲۹۶
۲۹۷
۲۹۸
۲۹۹
۳۰۰
۳۰۱
۳۰۲
۳۰۳
۳۰۴
۳۰۵
۳۰۶
۳۰۷
۳۰۸
۳۰۹
۳۱۰
۳۱۱
۳۱۲
۳۱۳
۳۱۴
۳۱۵
۳۱۶
۳۱۷
۳۱۸
۳۱۹
۳۲۰
۳۲۱
۳۲۲
۳۲۳
۳۲۴
۳۲۵
۳۲۶
۳۲۷
۳۲۸
۳۲۹
۳۳۰
۳۳۱
۳۳۲
۳۳۳
۳۳۴
۳۳۵
۳۳۶
۳۳۷
۳۳۸
۳۳۹
۳۴۰
۳۴۱
۳۴۲
۳۴۳
۳۴۴
۳۴۵
۳۴۶
۳۴۷
۳۴۸
۳۴۹
۳۵۰
۳۵۱
۳۵۲
۳۵۳
۳۵۴
۳۵۵
۳۵۶
۳۵۷
۳۵۸
۳۵۹
۳۶۰
۳۶۱
۳۶۲
۳۶۳
۳۶۴
۳۶۵
۳۶۶
۳۶۷
۳۶۸
۳۶۹
۳۷۰
۳۷۱
۳۷۲
۳۷۳
۳۷۴
۳۷۵
۳۷۶
۳۷۷
۳۷۸
۳۷۹
۳۸۰
۳۸۱
۳۸۲
۳۸۳
۳۸۴
۳۸۵
۳۸۶
۳۸۷
۳۸۸
۳۸۹
۳۹۰
۳۹۱
۳۹۲
۳۹۳
۳۹۴
۳۹۵
۳۹۶
۳۹۷
۳۹۸
۳۹۹
۴۰۰
۴۰۱
۴۰۲
۴۰۳
۴۰۴
۴۰۵
۴۰۶
۴۰۷
۴۰۸
۴۰۹
۴۱۰
۴۱۱
۴۱۲
۴۱۳
۴۱۴
۴۱۵
۴۱۶
۴۱۷
۴۱۸
۴۱۹
۴۲۰
۴۲۱
۴۲۲
۴۲۳
۴۲۴
۴۲۵
۴۲۶
۴۲۷
۴۲۸
۴۲۹
۴۳۰
۴۳۱
۴۳۲
۴۳۳
۴۳۴
۴۳۵
۴۳۶
۴۳۷
۴۳۸
۴۳۹
۴۴۰
۴۴۱
۴۴۲
۴۴۳
۴۴۴
۴۴۵
۴۴۶
۴۴۷
۴۴۸
۴۴۹
۴۵۰
۴۵۱
۴۵۲
۴۵۳
۴۵۴
۴۵۵
۴۵۶
۴۵۷
۴۵۸
۴۵۹
۴۶۰
۴۶۱
۴۶۲
۴۶۳
۴۶۴
۴۶۵
۴۶۶
۴۶۷
۴۶۸
۴۶۹
۴۷۰
۴۷۱
۴۷۲
۴۷۳
۴۷۴
۴۷۵
۴۷۶
۴۷۷
۴۷۸
۴۷۹
۴۸۰
۴۸۱
۴۸۲
۴۸۳
۴۸۴
۴۸۵
۴۸۶
۴۸۷
۴۸۸
۴۸۹
۴۹۰
۴۹۱
۴۹۲
۴۹۳
۴۹۴
۴۹۵
۴۹۶
۴۹۷
۴۹۸
۴۹۹
۵۰۰
۵۰۱
۵۰۲
۵۰۳
۵۰۴
۵۰۵
۵۰۶
۵۰۷
۵۰۸
۵۰۹
۵۱۰
۵۱۱
۵۱۲
۵۱۳
۵۱۴
۵۱۵
۵۱۶
۵۱۷
۵۱۸
۵۱۹
۵۲۰
۵۲۱
۵۲۲
۵۲۳
۵۲۴
۵۲۵
۵۲۶
۵۲۷
۵۲۸
۵۲۹
۵۳۰
۵۳۱
۵۳۲
۵۳۳
۵۳۴
۵۳۵
۵۳۶
۵۳۷
۵۳۸
۵۳۹
۵۴۰
۵۴۱
۵۴۲
۵۴۳
۵۴۴
۵۴۵
۵۴۶
۵۴۷
۵۴۸
۵۴۹
۵۵۰
۵۵۱
۵۵۲
۵۵۳
۵۵۴
۵۵۵
۵۵۶
۵۵۷
۵۵۸
۵۵۹
۵۶۰
۵۶۱
۵۶۲
۵۶۳
۵۶۴
۵۶۵
۵۶۶
۵۶۷
۵۶۸
۵۶۹
۵۷۰
۵۷۱
۵۷۲
۵۷۳
۵۷۴
۵۷۵
۵۷۶
۵۷۷
۵۷۸
۵۷۹
۵۸۰
۵۸۱
۵۸۲
۵۸۳
۵۸۴
۵۸۵
۵۸۶
۵۸۷
۵۸۸
۵۸۹
۵۹۰
۵۹۱
۵۹۲
۵۹۳
۵۹۴
۵۹۵
۵۹۶
۵۹۷
۵۹۸
۵۹۹
۶۰۰
۶۰۱
۶۰۲
۶۰۳
۶۰۴
۶۰۵
۶۰۶
۶۰۷
۶۰۸
۶۰۹
۶۱۰
۶۱۱
۶۱۲
۶۱۳
۶۱۴
۶۱۵
۶۱۶
۶۱۷
۶۱۸
۶۱۹
۶۲۰
۶۲۱
۶۲۲
۶۲۳
۶۲۴
۶۲۵
۶۲۶
۶۲۷
۶۲۸
۶۲۹
۶۳۰
۶۳۱
۶۳۲
۶۳۳
۶۳۴
۶۳۵
۶۳۶
۶۳۷
۶۳۸
۶۳۹
۶۴۰
۶۴۱
۶۴۲
۶۴۳
۶۴۴
۶۴۵
۶۴۶
۶۴۷
۶۴۸
۶۴۹
۶۵۰
۶۵۱
۶۵۲
۶۵۳
۶۵۴
۶۵۵
۶۵۶
۶۵۷
۶۵۸
۶۵۹
۶۶۰
۶۶۱
۶۶۲
۶۶۳
۶۶۴
۶۶۵
۶۶۶
۶۶۷
۶۶۸
۶۶۹
۶۷۰
۶۷۱
۶۷۲
۶۷۳
۶۷۴
۶۷۵
۶۷۶
۶۷۷
۶۷۸
۶۷۹
۶۸۰
۶۸۱
۶۸۲
۶۸۳
۶۸۴
۶۸۵
۶۸۶
۶۸۷
۶۸۸
۶۸۹
۶۹۰
۶۹۱
۶۹۲
۶۹۳
۶۹۴
۶۹۵
۶۹۶
۶۹۷
۶۹۸
۶۹۹
۷۰۰
۷۰۱
۷۰۲
۷۰۳
۷۰۴
۷۰۵
۷۰۶
۷۰۷
۷۰۸
۷۰۹
۷۱۰
۷۱۱
۷۱۲
۷۱۳
۷۱۴
۷۱۵
۷۱۶
۷۱۷
۷۱۸
۷۱۹
۷۲۰
۷۲۱
۷۲۲
۷۲۳
۷۲۴
۷۲۵
۷۲۶
۷۲۷
۷۲۸
۷۲۹
۷۳۰
۷۳۱
۷۳۲
۷۳۳
۷۳۴
۷۳۵
۷۳۶
۷۳۷
۷۳۸
۷۳۹
۷۴۰
۷۴۱
۷۴۲
۷۴۳
۷۴۴
۷۴۵
۷۴۶
۷۴۷
۷۴۸
۷۴۹
۷۵۰
۷۵۱
۷۵۲
۷۵۳
۷۵۴
۷۵۵
۷۵۶
۷۵۷
۷۵۸
۷۵۹
۷۶۰
۷۶۱
۷۶۲
۷۶۳
۷۶۴
۷۶۵
۷۶۶
۷۶۷
۷۶۸
۷۶۹
۷۷۰
۷۷۱
۷۷۲
۷۷۳
۷۷۴
۷۷۵
۷۷۶
۷۷۷
۷۷۸
۷۷۹
۷۸۰
۷۸۱
۷۸۲
۷۸۳
۷۸۴
۷۸۵
۷۸۶
۷۸۷
۷۸۸
۷۸۹
۷۹۰
۷۹۱
۷۹۲
۷۹۳
۷۹۴
۷۹۵
۷۹۶
۷۹۷
۷۹۸
۷۹۹
۸۰۰
۸۰۱
۸۰۲
۸۰۳
۸۰۴
۸۰۵
۸۰۶
۸۰۷
۸۰۸
۸۰۹
۸۱۰
۸۱۱
۸۱۲
۸۱۳
۸۱۴
۸۱۵
۸۱۶
۸۱۷
۸۱۸
۸۱۹
۸۲۰
۸۲۱
۸۲۲
۸۲۳
۸۲۴
۸۲۵
۸۲۶
۸۲۷
۸۲۸
۸۲۹
۸۳۰
۸۳۱
۸۳۲
۸۳۳
۸۳۴
۸۳۵
۸۳۶
۸۳۷
۸۳۸
۸۳۹
۸۴۰
۸۴۱
۸۴۲
۸۴۳
۸۴۴
۸۴۵
۸۴۶
۸۴۷
۸۴۸
۸۴۹
۸۵۰
۸۵۱
۸۵۲
۸۵۳
۸۵۴
۸۵۵
۸۵۶
۸۵۷
۸۵۸
۸۵۹
۸۶۰
۸۶۱
۸۶۲
۸۶۳
۸۶۴
۸۶۵
۸۶۶
۸۶۷
۸۶۸
۸۶۹
۸۷۰
۸۷۱
۸۷۲
۸۷۳
۸۷۴
۸۷۵
۸۷۶
۸۷۷
۸۷۸
۸۷۹
۸۸۰
۸۸۱
۸۸۲
۸۸۳
۸۸۴
۸۸۵
۸۸۶
۸۸۷
۸۸۸
۸۸۹
۸۹۰
۸۹۱
۸۹۲
۸۹۳
۸۹۴
۸۹۵
۸۹۶
۸۹۷
۸۹۸
۸۹۹
۹۰۰
۹۰۱
۹۰۲
۹۰۳
۹۰۴
۹۰۵
۹۰۶
۹۰۷
۹۰۸
۹۰۹
۹۱۰
۹۱۱
۹۱۲
۹۱۳
۹۱۴
۹۱۵
۹۱۶
۹۱۷
۹۱۸
۹۱۹
۹۲۰
۹۲۱
۹۲۲
۹۲۳
۹۲۴
۹۲۵
۹۲۶
۹۲۷
۹۲۸
۹۲۹
۹۳۰
۹۳۱
۹۳۲
۹۳۳
۹۳۴
۹۳۵
۹۳۶
۹۳۷
۹۳۸
۹۳۹
۹۴۰
۹۴۱
۹۴۲
۹۴۳
۹۴۴
۹۴۵
۹۴۶
۹۴۷
۹۴۸
۹۴۹
۹۵۰
۹۵۱
۹۵۲
۹۵۳
۹۵۴
۹۵۵
۹۵۶
۹۵۷
۹۵۸
۹۵۹
۹۶۰
۹۶۱
۹۶۲
۹۶۳
۹۶۴
۹۶۵
۹۶۶
۹۶۷
۹۶۸
۹۶۹
۹۷۰
۹۷۱
۹۷۲
۹۷۳
۹۷۴
۹۷۵
۹۷۶
۹۷۷
۹۷۸
۹۷۹
۹۸۰
۹۸۱
۹۸۲
۹۸۳
۹۸۴
۹۸۵
۹۸۶
۹۸۷
۹۸۸
۹۸۹
۹۹۰
۹۹۱
۹۹۲
۹۹۳
۹۹۴
۹۹۵
۹۹۶
۹۹۷
۹۹۸
۹۹۹
۱۰۰۰

۲۲

شرک کے چار پہرے بمقدور طے گا رکھ کر
میں چڑا چڑا کر نکالیں پھر نیک
پیشہ کی سوچ کر ایک ایک چھانک لیکر
سحق کریں اور تورا تورا تورا تورا
مذکورہ دالے دین تاکہ معتد مستحب
ہوگا۔ پھر غلو بنا کر درمیان
دسل تولہ جست دیکر بند کر کے

۲۳
یا بخیر کی اگرین جست قائم ہو گا
عمل آزمودہ صحیح اور درست ہے
رشتہ ستم الفار کا قائم کرنا
اول ستم الفار کی پوٹلی باندھ کر دین
معلق لٹکا کر دو تین گھنٹے لٹکا کر
صاف کر لیں پھر کیلی کی راکھ یا
پھلکے کی راکھ میں بند کر کے
دو گھنٹے اگے رکھا رہے۔ مگر

۲۴

کڑا ہی کے اندر نیچے اوپر راکھ
کو لکاتے ہیں چنانچہ راکھ چھوے اور
دھووان نکالنے کے راکھ کو دبا کر
پاؤں راکھ اوپر ڈال کر دھوئیں کو
بند کرتے ہیں دو گھنٹے کے بعد
نکال لیں۔ پیچہ تیز لگے رکھ کر
کے جلد تہ میں ستم الفار چھو کر

۲۵
کشتہ ہو جاتا ہے۔ پھر اگے دالین
تو دھووان نہیں دیتا۔ اگر اسکا
ایک تہ ایک تہ قلعی گداختہ پر دالین
تو قلعی کو سخت اور سفید کر دیتا ہے
یہ آزمودہ اور موثر ہو جاتا ہے
نوٹ
بر قسم کی راکھ میں ستم الفار تہ

۲۶

بے دودھ ہو جاتا ہے مگر خام رنگ
دیتا ہے۔ خاطر خواہ رنگ نہیں دیتا
اس لیے حکما کھار کا لکھا ہوا الفار
پسند نہیں کرتے۔
۲۷
ستم الفار کا قائم کرنا
سودا کے دوتولہ مسیکر ایک تہ
ستم الفار کے نیچے اور دیکر

۲۸
دولی میں گل حکمت کر کے ایک کیر کی
آنچدین کار آمد ہو جاوے گی
ستم الفار کا تیل نکالنا
ستم الفار کے ہموزن سودا کے
کھل کر کے بند رہے تیل تیز
تیل نکال لیں کار آمد ہو گا



۲۹

اصلی طریقہ
ستم الفار کا قائم کرنا
ستم الفار سفید کو ایک تہ شہار
میں تر کر کے نکال کر۔ پھر
نوشاد کا ہری سبز عرق چھو میں
اور دالہ دھو کر
کھل کر کے غلو بنا لیں اور دریا
میں ستم الفار دیکر غلو لپیٹیں

۳۰
پھر اس غلو کو ایک تہ ڈھونے
آریا رسیدہ کے درمیان رکھ کر
دولی میں بند کر کے چار سیر کی
اگدین۔ قائم بے دودھ ہو گا
نوٹ
بر قسم سترہ قائم میں ستم الفار
لیکا ہوا کار آمد ہو جاتا ہے اس لیے
یہ نوٹ کافی ہے

سم الفار کا قایم کرنا
ایک مولی جو وزن میں
چار سیر تک ہو اس میں
گڑے کر کے سم الفار سفید
رکھ کر کچھ مٹی کر کے
اس میں مینگنی کا گڑھ
میں آگ دین



اس میں سے ایک تہی جھٹھ کر
اور جھٹھ مانتے تانے کو کلا کر
اور بر دالین قرخالہ سو
اگر سم الفار زر کو اس طرح
قایم کر لیں تو ایک تہی تانے
اور قر جھٹھ کر تانے بر دالین
تو شمس ہو گا مر



نوشاد کا قایم کرنا
کس قشر البیض نیم باؤ نوشاد
زیر وبال کوڑھ کلی میں رکھ کر مہینہ
ایک پر نیچے اسکے آگ جلادین
نوشاد چھ کھا کر بیٹھ جاوے گا اور
قایم لاد ہو گا اگر اس کو کجا مٹا کر
میں رکھ دین تو قایم کنندہ سب

پھر اس نسخے کے مطابق عمل میں لائیں
نسخہ
کلا ش قشر از حکمت بروں کن
عقاب معوی نایت ددوں کن
چو شد نایت از روغن تو بستان
وزن سیمائ کن قایم بھملان
بوتر از ان بشکست چون پر
بعقد مشتری گردد قر بر

نوشاد کا قایم کرنا
کوڑوں کا چونا یا صفت کا تو مالین
اور اس کے درمیان نوشاد در کب
صفیہ کر کے رکھ کر آگ پر قایم
کر لیں کا فور کا قایم کرنا آدھ کوڑ
سہ کا فور ایک چھانک کر کپڑے میں
پولی یا زعفران دو سیر یا زعفران
پھر تانے پر رکھ کر

یاد و سیر گدے یا اس کے پستان
معلق لگا کر نرم آگ پر لکھا میں
جب خشک ہو پولی تنگی ہو نکالیں
یا کھول کا فور کو چار برے موٹے
پیاز میں غار کر کے بند کر کے تھوڑی
آگ دیکر چار مدتہ جڑ تھاکوں
کا فور قایم ہو جائیگا پھر کر کے کھول
تیل اس کے کر کے کا فور کر کے کھول
پھر دال کر کے پول کا آگ پر رکھیں

کا فور بیکم خدا آگ پر ڈھل کر تیل
ہو جاوے گا یہ کا فور کا تیل سب
اور دھالوں کو قایم کرنا
کا فور کا قایم کرنا
ایک چھانک مرچ سیاہ رات کو
شیر بھیندیں تر کر کے کھین صبح کو
پیسکر زلیہ پال حیرت شیل کا لیں

اس روغن میں ڈھالی لڑ کا فور
کھل کر کے نرم آگ پر رکھیں نوم
ہو جاوے گا
گندہ کی قایم کرنا
برگ دار و جڑ و کڑی مار کا پانی
ڈھالی سیر لکھالین اور ایک چھانک
گندہ کی پولی یا زعفران اس میں معلق

۳۸
 لٹکا کر نرم آگ پر پکائیں جب پانی خشک
 ہو جاوے۔ تو گندہ کا قایم ہوگی
 مگر گندہ کا قایم وہ ہے جو رنگ زرد
 یا سفید صغیر پیدا کرے اور پختی
 میں سیما کو سیاہ نہ کرے اور سیما
 کو کھاجاوے اور اگر سبب سے سیما
 ملاوین تو شکر و آبرو ہواوے

گندہ کا قایم کرنا
 اگر دھاب زرد آؤ خشک چند روز
 گوگرد را تر دارد قایم نشود
 گندہ کا قایم کرنا
 دو سیما یک دین چار تو لگندیک
 معلق لٹکا کر پکائیں جب پانی خشک
 ہو گندہ کا قایم ہوگی



گندہ کا قایم کرنا

گندہ کا کرچے میں رکھ کر ہموزن
 نوشادر قایم ہمزہ عرق لیمو کے تھوگ
 اس نوشادر کی اور گندہ کا کرچے
 آگ پر چٹکین دین بے دود ہو جاوے
 اس میں سے سیما پر تین چٹکین
 دین قایم ہو جاوے گا۔ از خود ہے

۱
 لٹکا کر قایم کرنا

ایک پاء شہرہ کو کڑا ہی آبی میں ڈالکر
 آگ پر رکھیں اور پختی تولدومت
 رہیگا چٹکین دین تاکہ آگ
 لگ کر شہرہ جل کر پانی بے دود
 ہو جاوے اور اسکی چڑچڑاہٹ
 موقوف ہو جاوے۔ قایم ہو جاوے گا

۴۰
 ڈاکر تشمع کرین تین مرتبہ لٹکا کر
 حل شدہ کے قطرے اوپر لٹکا کر پختی
 میں آگ پر خشک کرین ہر تال
 خواص مویا ہواوے گی
 ۴۰
 کای سیرج کا قایم کرنا
 کای سیرج ایک تولہ کو (دال) چنے
 ڈیڑھ چھانک شہرہ میں حل کر کے غلام

۴۰
 پھر اس شہرہ کے درمیان دو تولہ
 سم الفار دیکر کوزہ میں منہ بند کر
 ایکسیر کی آئینہ برود ورج کھاکر
 بیٹھ جاوے گی۔ کھانکر سم الفار
 پیسہ چینی کے پیک میں رکھیں مسکر
 ہو کر پانی ہو جاوے گا اس میں
 دو چار قطرہ ایک تولہ ہر تال

۴۰
 میں بند کر کے تین رات دن آتش
 بخوبی میں رکھیں مویا قایم ہوگی
 اس میں ایک شہرہ سیما لٹکا کر پختی
 سختی کرین اور بزرگ تیلان جھڑ تیل
 چٹکالین ہر چند پر کار آمد ہے
 دارچین کا قایم کرنا
 ہر تین سو گرام
 اسر شہی ادوی نیم شہی

۴۰
 بکلیوں در دھوپ یا سم قالیہ
 نیم شہی
 آب گرد - دارچینہ رادریان
 نو طہرہ عامل است
 منجھل کا قایم کرنا
 منجھل کو بطریق ہر تال صغیر
 شہرہ مذکور میں پکا کر قایم کرین

شورہ کو قائم کرنا

دش تو بھٹکل منگوا
ایک جھٹکی شورہ یا
دوری ڈبڈے توب گھوا
بانی اسدا پھر کدھا
پھر کدھای دیوے یا
اگنی اسد پھیدھ خلا

اس صورت کرتے بار

شورہ ہوو قائم تار

پھراس

شورے کو ڈولی میں بند کر کے پانچ
چھ سیر کی آگ بھی دے لین

۲۸ شورے کا قائم کرنا

ایک یا دو شورے کو کدھای آہنی

ڈاکر چھ تولہ پوست رکھا کا شورہ

یا چھ تولہ مرج سیاہ لپی ہوئی

یا چھ تولہ گھٹا لپی ہوئی

کی چٹکی شورے کے اوپر دین

تا کہ آگ لگ کر شورہ جلتا

رہے اور آگ پر بانی ہو

جاو

تو شورہ قائم ہو جاوگا

پھر اس شورہ قائم

کے درمیان کھار کا ہی رے گنہک

منچل ہر تال دار چکنے و سکور

تنگری نیلا تھوٹھا پیرا کسین

تنگر جس دھاکو درمیان شورہ

کے دیگر ڈولی میں بند کر کے تروٹو

لیو کے بانی میں اس قدر کھین کرنا

قائم ہو جاوگا پھر تاجنہ تیل کھان

پھر شکر و مساوی ملا کر

تیل میں کھل کر ترم آگ پر کھین

یا کڑے میں بند کر کے بھول پیر

رات کو کھین صبح کو کھال لین

قائم ہووے ہو جاوگا

پانچ سیر کی آگ دو گے وئی دھاک

قائم ہو جاوگی اور پھر شورہ

اسی طرح ولیے کا ولیا قائم

تا بہت رہیگا خراب نہ ہوگا

اسی میں سب کو پکاتے جائیں

۲۹ شکر و قائم کرنا

شورہ قائم و کا ہی زرد مساوی

ایک یا دو دانہ حنبل نمکوب کر کے نصف

ایک کوزہ میں رکھیں پھر تولہ کھوا

کوٹ کر درمیان میں ایتھو شکر و

لیٹ کر اوپر رکھ کر باقی حنبل دیکر

منہ بند کر کے آٹھ سیر اولوں کی

آنچن کوزہ کا منہ آگ سے

بہر رہے۔ نیچے اور برابر میں آگ

ہو بعدہ سرد کر کے کھال لین۔

قابل اذغال ہر شے کے ہوگا

۳۰ شکر و کا قائم کرنا

جاو تولہ قنار جو کوپ کر کے ایک

ایک تولہ شکر و نیچے اوپر دیکر آگ

دود سے اس قدر تر کرین کہ دو انگشت

دعا سے اوپر ہو جاو پھر منہ بند کر کے

۳۱ حکمت کر کے قن میرا دیل کی آگین

قائم ہو جاوگا ایک ہی آگین

شنگرف کا قایم کرنا

شنگرف کو گرجی سی یا چینی کی
بیالہ میں رکھ کر ایک چھانک شیر مدار
ڈالیں آگ ابلوں کی بے دود پر
رکھ کر خشک کرین اسی طرح
ایک ایک چھانک شیر مدار
باری باری ڈال کر آگ بے دود

زکھار کو قایم کرنا

زکھار کو روغن بنفین میں
گرجی کرین کہ برنگ سرخ ہو
قرقو رنگ سرتا ہے

نمک لال سوئی کا قایم کرنا
ڈھالی سیر جوئے آب نادیدہ کے دھان
نمک لال سوئی آدھ سیر دیگر چاندی

پھر دو تولہ شنگرف کو سیکی کر
میں ڈالیں اور تیل چمک کر پو
چر شنگرف پر ڈال کر خشک
کرتے جائیں جیسے تیل خشک
ہو جاوے۔ تو شنگرف مثل موم
کی قایم کرگا پھر ایک تولہ چاندی گلاب
ایک ق شنگرف ڈالیں

شنگرف کا قایم کرنا

اول ایک گڑہ میں آدھ سیر تونا
آب نادیدہ فرشل کر کے اوپر
ایک سیر گودھ گیکو اور میں دھولہ
شنگرف دیگر رکھیں پھر اوپر
آدھ سیر تونا آدھ دیگر جو لے کر
چڑھا کر نیچے آگ بجلائیں۔

یا بنفیر سیری کی لکڑی حرق
بعثہ سرد نکال لیں۔ قابل حال
ہر لسنجے کے ہو گا کئی بار دینا یا گیا
درست ہے

توتیا و زکھار کا قایم کرنا
روغن زیتون دو جند ڈال کر
آگ پر خشک کرین برنگ سرخ ہو

منہ بند کر کے گل حکمت دین
اولیہ کی آگ گڑھے میں دین
پھر نکال کر سب کو پانی میں
گھول میں دو روز کے بعد موٹے
کیڑے میں مقلطہ نکال کر آگ پر
سب خشک کرین پھر پانی
ڈال کر گھول کر رکھیں دو روز

پھر مقلطہ نکال کر گڑھے میں
آگ پر سب خشک کرین پھر تونا
پانی ڈال کر اکیڑن کے بعد تیسری مرتبہ
پھر مقلطہ نکال کر آگ پر خشک کرین
سردی کو کر سب تیل ہو گا
پھر روغن حل کنندہ ہر اجزاء کا
اور صبح ۲

طلق و محلول کرنا

ابر کو ریزہ ریزہ کر کے بنگل
چختہ میں ڈال کر ایک برتن
میں ڈال کر منہ بند کر دے
کر کے اکیس روز لید
یا گو برین دھن کر دین

حل شدہ برآمد کرنا

طلق و محلول اکر دم ستر دم
سرماب کو چاندی کرنا
یا ستر تولہ قلعی کو حبت
کو چاندی کرنا
یا چار علی علیہ السلام و حکیمان
فرمانہ میں من عقل البزیت و

حل الطلق هو مستغنی عن

الخلق و طلق کو حل کر کے والا

خلقت میں بے پردہ ہوتا ہے

طلق و محلول ثابت کنندہ و عقلی

ہر انواع انفاس کے اور دھن

برایاد کو سرب و حبت

و سیماب کے شمس کرنا

(ابرک یا سیاہ کا سیماب)

ابرک سفید کا سیماب قمر کرنا

ابرک سیاہ کا سیماب شمس کرنا

یا طلق سفید محلول کو آبی

قائم براسقہ کھل کر دین

یو جاوے بھر پوری ٹولی میں بھر کر

بند کر رکھتے کر کے غما کر دین

میں اکیس دفعہ دھن کر دین

یا گو برین دھن کر دین

حل سرب کرنا

سرب ایکسیر لیکر ایک

میں بھر کر گل حکمت کر کے

دھن کر کے لید کر دین

دھن کر دین

یا گو برین دھن کر دین

یا گو برین دھن کر دین

یا گو برین دھن کر دین

سرب ساختن سیماب

افلاطون کہتا ہے کہ استاد

یہ عمل کسی کو نہ سیکھا یا

میں خلعت میں تین سال خدمت

کر کے ہزار حیل سیکھا ترکیب

سرب محلول طلق سرب محلول

۱۰ تولہ

۵ تولہ

جو تیز آب سبھی سے چند ڈال کر

بوٹل میں بند کر رکھ کر

چاندی کے روز لید کر دین

میں دھن کر کے بنایا

لین - یہ سیماب اعلیٰ درجہ کا

دھن کر کے لید کر دین

دھن کر کے لید کر دین

دھن کر کے لید کر دین

او تیز آب سبھی ڈال کر سحر کر

تا کہ دونوں باہم آمین ہو جائیں

پھر کپڑے مضبوط میں

ڈال کر زور سے پھونک کر رکھ کر

لین - یہ سیماب اعلیٰ درجہ کا

دھن کر کے لید کر دین

دھن کر کے لید کر دین

دھن کر کے لید کر دین

بیان حل آہن ص
برادہ آہن ایک چھانکر
سنگرہ لے کر تانیا کو
تولہ نو شاد در قائم
ایک چھانکر سیخراب
سچی دو تیند شیشی سین

۴۱
ڈالین اور آٹے سار
اند کا پکڑے اور سنگرہ
دو دو تولہ ہی شیشی سین
ڈالین اور سرکہ بھی دو
بھی ڈال کر شیشی کا منہ
بند کر کے پڑھنی کر

گھوڑے کی لید سین
دو مہینے روغن کھین
آہن محلول تڑہ برادہ
بلوگا - پیرا کی تولہ کو
ہزار تولہ فلعی طرح کر کے
بڑا اعلیٰ عمل ہے

مس کو حل کر گلا نا
اگر مس سرخ تڑہ پیر گندیک
مصعد کی چٹکی ڈالین
توانندہ جیل کے گلا کر دیا جاوے
مس کو گلا کر لے کر

روغن گندیک
گندیک کو پانی تھوم
آٹھ روز سحقی کر کے
گولیا بنا کر بذر لیو تیل
جنتر روغن نکال لین



روغن گندیک بنانا
گندیک دو تولہ نیکو کھوتا
روغن ملا کر شیر بردار
کچا پیر سحقی کر کے بذر لیو تیل
جنتر تیل نکال لین

سودا گہ دو دھو پر دود
پانی بیگین ہمنوزن ملا کر
سحقی کر کے سار سین
خشت کمرین -



روغن گندیک بنانا
گندیک کو پانی تھوم
یا آہن زار یا آہن سنگرہ
یا آہن کھٹا یا آہن آرم
سین ایک مہینہ تر کھین اور
کاٹے آٹے کھول کر دین
پھر گولیاں باندھ کر بذر لیو
تیل جنتر تیل نکال لین

طریقہ کربن اور برابری قمر ملاوین

۳۸ سیاحات عقد مرزا
چند روزی ایک چھانک کو تیر
یا شیر خمار دادہ میں سستی کر کے
غلوں بنا کر درمیا میں ایک تیر
سیاحات دیگر کی حکمت کر کے
رات کو بولنی آئیں خود کو

سحاب شیر اسید عقد کرده
ایکتول نمونو لور سرب منقش بر
طرح کرین او بر ابرکی چاندی
طالع نمونو

سخن جو طاق
سیماب بول حمار کا عقد
ایک ٹوٹا تو بیس توڑ قلمی سے

۱۲۳
سنہ ۱۲۳۴
سیاحہ امّا پڑھا اور درس
آلہ ساریم پڑھا نمک لکھا
بب کو اس قدر حق کریں کہ چشم سیا
زیہ - پھر دلی گل حکمت میں
رکھ کر ایک رات تشریف دین پھر اکسین
جاری کر کے کو ایک توبہ بس پر طبع کریں
قمر مودے

۱۲
کسر برابر است
و فقره فاعل ملذذ حین
عده مقتول بازار بود

حسن حبیب
حبیب قائم انکلاستہ کی
ایکویس برس پر طرح کریں
میرا برکار زرد حلال کریں

یک قمر و پنج سه شمار
چار سیم سفید پنج تنکار
این همه را به یوتره بگذار
مکن این راز را با هیچ اظهار
قمر برنج سکه کفنه سه
چاندی کالسی خند
برابر وزن کتکالی من کمال این

۸۲
سخن
حکمت از کلام کریم شنو صاحب
گر میخواهی که زنده زود شود خالص
چار کلیه زان گویم یک هر حرف
حرف اول از شیلونان حرف
حرف دوم از شیلونان حرف
آبهارا بخانه زوداگان

نسخه ۸۱
فلسفه ایست که چیست ایست
میس منقّه دو توم ملاکر کلاویز
چایندی خسته شوک لصف یا بر
چایندی ملا لینی

تعلی کو برگ نیم کے ٹکڑے
کریں پھر او اکیاسے زوہ کریں

ہر کیے راستی کن تاہر کیے گرد دیے
چوٹ کیے مشد پس فک بر زہرہ تاگرد قمر

زرد زینق ق قلبی قط
دلمش ط و ش س سم فار مال دند

بیایید



سخن

بگویم گوشت کن ای مرد فکرت
کنایم با تو من سر ز حکمت
پس در جا حکمت جهد کردم
چو مردان روز و شب همدیگر بدم
پس انواع کردم پس شنیدم
که در گیتی از او بوی نه دیدم

ولیکن یادگار است از بر این
که در گیتی نه باشد علم برین
بیا در پوست از بیض مخلص
بکن تصعید مر سیما را پس
برابر در و را کن در یک جا
بیاض بیضه میده سخت میسا
تور که راست کن انداز سر گیت



بزن آتش بوقت ظهر در این
بوقت شام کن در شیشه دارو
برو از مسلح چونا مهر نیکو
چو خالی شد تور از دود گل
سپه پای کن بنه شیشه مجلی
بنه سر پوشش را هم مهر کن زود
که از آتش نخنیزد و زن دود

بکش بعد از نماز یا عاذه
بکن سخی بگو یا گرم بوی
بده زردی بیضه روز دیگر
به مالش سخت میکنی چمد بهتر
ز سر گین پر بکن شلالتن تور
زود بوی دود شیشه دارو زود

رخ کن شیشه را تا سرد گردد
دوا دارد یسان گردد گردد
سر شیشه بکن چون بار اول
برین گونه شود مشکل تر حل
پایه از تورش چون بر آرد
ز سخی بایستی رشتکاری
چو سر و وار سنی کشته دارو

بدیه ساز چون تعویذ بازو
چو ماهی ریخ بزدی غم کشیدی
بهد الله که بر مقصد رسیدی
چیل قله بکن زینتی مصلی
ز سر مه یکدم را نیک میسا
میان دو قراب بخت کن زود
که تابی ز زلتی تو مقصود

چنان عقد شود روشن لطیف
که بر اکسیر باشد شریف آن
منقاکن تخاس و سخت بگذارد
یکه زین عقد بر صفت انداز
چنان خالص بر آید نقره خاص
زحل را بنده سازد ز اخلاص

و سر شرح اینست
که اول سیما کو همراه هموزن
چونا پوست بیضه مرغ مین کهرل
کر که یقین بار تصعید کریں
یا سیما کو کسی دوسر قاعد
سے قایم کر لین

سہ ماہیہ موسم شہد گزشتہ

منجہ شاہ صاحب - بلوچ خوارک
 مرہب آملہ کلہ - کرک لاہوری - اکوہ - منفل دراز - اکتوہ
 منقہ - اکتوہ - بیلہ - بیلہ - اکتوہ - رت - رت - اکتوہ - رت - اکتوہ
 کرک - کرک - اکتوہ - رت - رت - اکتوہ - رت - اکتوہ
 کرک - کرک - اکتوہ - رت - رت - اکتوہ - رت - اکتوہ
 کرک - کرک - اکتوہ - رت - رت - اکتوہ - رت - اکتوہ
 کرک - کرک - اکتوہ - رت - رت - اکتوہ - رت - اکتوہ



ع

ف
 ۴
 ۱
 ۲
 ۳
 ۴
 ۵
 ۶
 ۷
 ۸
 ۹
 ۱۰

کی چیدیں دیکھتے ہیں
 دہریں لیں لالہ دہریں

۹۲

پھر سیما بنے کور کو سفیدی
 مین کھل کر کے کسی ڈولی
 مین بند کر کے رات کو
 گرم بھول مین دفن کر دے
 مگر بھول کی آگ بے دود ہو

۹۵

صبح کو نکال کر پھر زردی
 مین کھل کر کے ڈولی مین بند کر کے
 پھر رات کو بھول کی آگ بے دود
 مین دفن کر مین صبح کو نکال کر
 سخی کر مین یہ کشتہ سیما بنے
 اس کشتہ مین سے ایک دم

۹۶

چالیں تولہ سیما مصی
 مین ملا کر دو پالو مین
 بند کر کے نرم آگ گیر رکھیں
 ایک گھنٹہ کے بعد سیما
 عقد شدہ ہو جائیگا - پھر
 ایک سو تیس تولہ محاسن ملا کر

۹۷

ایک تولہ سیما عقد شدہ اوپر دین
 چاندی خالص ہو جائیگا
 کشتہ دیگر
 کشتہ مس سفید رنگ ایک تولہ اور
 سیما تین تولہ باہم سخی کریں
 اور شیشی آتشی مین ڈال کر پکڑ لیں
 تیز آبیخاروق اوپر ڈال کر

بالو جنت کرین جب چو جان کلا
سرد کر کے دیکھیں اگر چہ فدا
تو نشین ہوا - تو کامل نما
اسمین سے ایک رتی کو ایک رتی
برو دین قرخالس ہو
سنہ قمر
ایک پیر عالمگیری کی کتاب

کریاں بار دوش نوشاد میں
نجا میں بھر دزد کر کے اسکے
برابر سیلاب ملا سخی کرین
ادب برابر دھکے جوتری ملا کر
ناتوا میر غرق گیکو دے سخی کرین
اد قروس بنا کر دو بوتل بنانے کا
گل حکمت کرین اور فوٹا کے گھنٹا

میں رکھو اورین جب جھٹکا کر
کھال المین سفید کشتہ برکھا
اسمین سے ایک رتی کو ایک رتی
قلعہ پر طرح کرین قرخالس ہو
سنہ قمر
کشتہ میں بزرگ سفید سیلاب

صباون کہنے نوشاد سونا گ
ہر دوا حد اکتوا ملا کر سفیدی خیر
میں دھاتی پر کھل کر کے کلسی
دھاتی میں بند کر کے ایک کیرا لکڑی
اسمین سے ایک رتی ایک رتی
گماختہ پر طرح کرین قرخالس
ہو

سنہ قمر
مسکریا یا قلم ایک رتی برادہ کا
تین پانچ برادہ ستر تین پانچ
برادہ قلعہ دور قی سہ
ملا کر دو پیر سخی کرین پیر پانچ
جست کے دو سمیٹ بناوین
اور ادویہ مذکور دیکھنا میں دیکھ

بالکٹ کر کے ایک کیرا لکڑی
برجست سب کشتہ ہوا دیکھ
سب کے پیکر رکھیں اسمین سے
ایک رتی کو ایک رتی قلعہ پر طرح
قرخالس ہو
سنہ قمر
اد رسالہ افلاطون حکیم

کشتہ میں لکیر برابر ان کے نوشاد
ملاوین اور خوب سخی کرین ہر
چینی کے پانچ میں رکھو سر کھو
بھی ڈالیں اور گرد غبار سے محفوظ
کھین تاکہ نہ کھلا ہو جاوے
اس زنگار کو روغن بنفشہ سے
بریا کرین تاکہ شرف ہو جاوے

گو برتن مسی بہ قلعہ میں پیریاں
اس قلعہ میں سے ایک رتی
بیش دم قمر پر طرح کرین اور
بھی دم آفتاب ملاوین
آفتاب خالص ہو جاوے
سنہ شمس
برادہ حدید میں نمک قائم ملا کر

سختی کریں اور دھوڑا لیں اسے
دشتر بار عمل کریں پھر کسی
دولی میں بند کر کے گل حکمت
سات روز نرم آج کریں تاکہ
آہن سفید ہو جاوے اس میں سے
اکتر کی کو اکتلا مس بڑھ کر
مس اکیسر ہو جاوے گا۔



اس میں سے اکتلا دھو کر
دو تولہ کانسے گلا کر طرح کریں
شش خالص ہووے
اسے سنگراخ بنانا
میں لیکر چارم حصہ سرب ملا کر
گلاوین اور اس قدر چرخین
کہ سرب کل جاوے

پھر سرب چارم حصہ ڈال کر گلا
اسی طرح تین بار عمل کریں
تاکہ مس صاف ہو جاوے پھر تیرہ
کر کے فرش لجان گندہ بن کر
دیکر مہندہ بند کر کے کافی آکر
تاکہ میں سوختہ ہو جاوے
پھر سنگراخ ہو گا

اس میں سے ایک درم کو باخیرم
نقرہ کے ہمراہ خوب گلاوین
تاکہ نقرہ گلابی رنگ کا ہو گا
برابر کا زر ملاوین درم کو
زرغران محمدیہ یا زرغران
سرخ گاہی زلفار شش
۳ تولہ ۳ تولہ ۳ تولہ
برادہ حدید یا برادہ مس

دو چٹانک اند نو شاد دو تولہ
اور آولے سار لم تولہ ان
سب کو سپیکر ایک چینی کی
پالی میں ڈالیں اور سرکہ سرخ
بھی ڈال کر رکھیں ایک مہینے
کے بعد ان سب کو کھل کر
دولی میں بند کر کے چار پانچ

اگر لے لیں پھر چاندی پر طرح کریں
نخ آفتاب شش نقرہ کا
گفت است شش نقرہ کا گڑھ لیا
زرخ و زینقین اینچ لیا
ان خون تیرہ ترک و لگانہ ہار
کلی خاص رنگ اینست کیمیا

نخ آفتاب
قائم گندہک قائم پارا
ان میں بیٹھا ناگ چھپا
ناگ مار ناگن کو دیجے
میں چاندی
شہر ہر انجن کر لیجے
میں سونا

مشری با قمر مساوی کن
باسکون یاش ہر دو آبی کن
چوں نشوند آب پس کن جلا
خواہ بنشین و باد شاہی کن
قلی یا ندی کو ہموزن گلا کر ملائے
پھر سپیکر شیشی میں ڈال کر دو چاندی
سہی ڈال کر جو بن قاعدہ میں صاف کر کے



آتش کا نام چوکی بنگالی
سیت سیت سیت کیر سیت
سیت سیت سیت کیر سیت
سیت سیت سیت کیر سیت

آتش کا نام چوکی بنگالی
سیت سیت سیت کیر سیت
سیت سیت سیت کیر سیت
سیت سیت سیت کیر سیت

سیماب خالص ایتو کو باران
تانبے پر یا باران تو قلعی
پر خالص قمر خالص ہوگی

سیت سیت سیت کیر سیت
سیت سیت سیت کیر سیت
سیت سیت سیت کیر سیت
سیت سیت سیت کیر سیت

اسکی رس میں کھول کر او
کھیر کوٹ کے پات بناؤ
بھنے جانے کی

اس تپے پر لپیٹ کر
گرہ چاند جو کو
اگلن چڑھے تو کھینچو

سیت سیت سیت کیر سیت
سیت سیت سیت کیر سیت
سیت سیت سیت کیر سیت

گندک دو شادر و مچ سیاہ
و مچ لعل و سنگی بڑا چار
لیکر تمہارا شیر ہو کر کے چار روز سچی
کریں اور نیچے اوپر گرہ مذکور کے

دیکر بند کر کے کل حکمت کر
بالو جہیز کر کے سات رات دن
آتش حکیمانہ دیون اپنے تیار
آتش ایک باغ دو سر ہر ترش

دو جہیز تیسرے پہلے آتش تیار
علیٰ هذا القیاس آتش دین

پھر نکال کر آئینہ سے سات رات
دو ہزار درم نحاس پر طبع کریں
انشاء اللہ شمس خالص ہووے
سیت سیت سیت کیر سیت

نحاس خالص بنیں درم گندک
ملا کر بوتہ معاینہ گلاوین اور خاکر
شکر و رومی یا پینچ درم

ترش ترش میں تین روز سچی کر کے
اور سرب کہ خالص ہو جو سرب میں
گستہ کیا گیا ہو جو زندہ نہ ہو سکے
ہر سٹہ ملا کر سچی کریں اور پھر
تا کہ سرخ ہو جاوے آئینہ سے

ایک دم قمر اور تین درم نحاس
طرح کریں شمس خالص ہووے

سیت سیت سیت کیر سیت
سیت سیت سیت کیر سیت
سیت سیت سیت کیر سیت

سیت سیت سیت کیر سیت
سیت سیت سیت کیر سیت
سیت سیت سیت کیر سیت

بند کر کے گل حکمت کریں
اور تین سیراویون کی
اگر پیکر گشتہ کریں - پھر
ایک تری کو ایک تولا نحاس
طرح کریں شمس ہووے



سنہ شمس عرب
سیا قایم پرتال قایم سکھا دیم
تینون کو عرق گھیکو لکھ کر
کسی ڈولی میں بند کر کے دو تین
سیری آگین پھر ایک تری کو
ایک تولا تاباوا ایک تولا چاندی
کو چتر برہم لین شمس ہووے

ایک ماٹہ اوپر ڈالین سرب بزرگ
ہو جاویگا آسمین سے ایک تری کو
ایک تولا قریر ڈالین شمس ہووے
سنہ زعفران الحیدر

برادہ آہن ایک چھانک پیرا
آٹہ طوطیا آٹہ پشوری سرخ
آٹہ

سنہ شمس
طوطیا قایم و گندک قایم
لیکر زردی بھین من سخی کر کے
نرم تشوہ دین و یکجہ برکتو
نحاس مصنفے طرح کند
شمس گر در



زکھا دوتلا شبنم دوتلا
کامی سرخ دوتلا سب کو سخی کر کے
ایک چینی کی پیالی یا کسی شیشی
میں ڈالین اور سرکہ سدو اون
سے سب چند ڈال کر مہند کر
دن کو دھوپ میں رکھا کریں

سنہ روغن کبریت

بکیر گندک کو دو سیر دین
چونہ دین پھر ایسا ہی سازد
تازہ دودھ ڈال کر کاڑھا کریں
ساتوین روز جو مکن آوے
نکال لین اسکو طاق اور پیرا

ایکٹ اگر سرکہ انگوری خشک
ہو جاوے تو اور ڈالیا کریں
تا کہ زواند کو تر رہے ایک ماٹہ
کے بعد سب کھل کر کے ڈولی
میں بند کر کے بھول یا پانچ سیر
آگین - تو یہ زعفران الحیدر
ہو جاویگا - اگر برادہ حیدر

سنہ شمس
سرب مصنفے کو زعفران الحیدر
آٹہ

۱۳۰

کے بجائے برادرہ مس ڈاکٹر
ولیا ہی عمل کریں تو زعفران
الحسن بنجا و لگا - بھر
اکلے قرآن کو کھلا کر ایک
زعفران الحسن ڈالیں یا زعفران
الحدید ڈالیں تو شمس ہوگا

۱۳۱

اگر تانبے پر عمل کریں تو شمس ہوگا
اگر تلی سخت سفید شدہ یا تبت
ایک تلوہ گدختہ پر ایک تری زعفران
ڈالیں تو بھی شمس ہوگا -
عقد کرنا سیما
شکوفہ رومی ایک تلوہ سونا بھی

۱۳۲

کو عرق کھیلوار میں کھول کر غلہ
بنائیں یا شیر اسباده یا
بول حمار میں کھول کر
اور غلہ بنائیں اور اس کو
کھسے درمیاں دو تلوہ سیما ڈال کر
ڈالیں بند کر کے آتش بھولیں

رات کو رطوبت عقد ہو کر
سرد پانی میں ڈالیں یا سیما
عقد شدہ نکالے گا
عقد سیما
سیما ایک تلوہ نیلا تھوٹا
ایک تلوہ دونوں کے پانی میں
ڈاکٹر کرچے میں پائیں -

۱۳۳

بستہ شود یا لطیف صنف
بستہ کریں
سونے کو نرم کرنا
مصطکی سوہاگہ برابر ملا کر چرخ
کھاتے ہوئے سونے میں چمکی دیتے
جائیں یا زعفران تھوڑا تھوڑا
ڈاکٹر سختی کو دیکھتے جائیں

۱۳۴

بر لوے کو چرخ دینا
برادرہ آسن کو کھالی میں ڈاکٹر
اگ پر گرم کرو اور ٹرٹال زرد
یعنی ہر ٹرٹال دقیقہ چمکیا دیتے
سونے کو رنگ دینا
زنگار سر کے میں ملا کر سونے پر
چیریں اور تلوہ دین تین بار کریں

۱۳۵

نخہ دیگر سونے کو سرخ رنگ دینا
زنگار ایک تلوہ نوشادر تین شے
ہلدی ایک تلوہ گیری تین شے
شورہ دو شے ملا کر سرکھیں
سرکے سونے پر لگا کر تلوہ دین
تو رنگ سرخ ہو جائیگا

۱۳۶

نوشادر سونے کے زردی کو جلانا
نوشادر اور اس دو چند گیری
کو پانی میں حل کرو اور طلائی زور
پر لگا کر تلوہ دو واسطیج دوبارہ
کر کے پھر زور کو دھو کر سینہ ہو
دیگر

نیلا تھو تھا۔ نمک لالہ پوری۔
نیرادہ سینگ بھینس برابر ملکر
لگا کر تاؤ دین تو رنگ نہ

قلی چاندی بنانا

مانا کالسی جست چاندی
مہ تولہ ۳۰ تولہ دو تولہ نحاس
چائیس بیس کے ملا کر کھڑو

۵۔ ترکیب چاندی

سنگ مقططیس زینق روغن
برس برابر لکیر ۵۳ روغن
ترنج لے سختی کرین پھر اکین
اکیرم کو ۱۵/۱۵ م قمر اور
یا پچرم نحاس پر طرح کرین
ز تمام عیار برابر ہو

ترکیب سونا
قائم بارہ اور قائم گندک
کے ملائے سے دو پالون مین
سونا بنتا ہے

ترکیب چاندی

قائم بارہ اور گندک سفید قائم
ملائے سے چاندی بنتی ہے



۱۴۰۔ ترکیب زینق

دھاتون کو آگ میں کھلا کر
اُسکی ایک رو چٹکیا اور دین
تو لوہا بنا سک حنت قلعی
وغیرہ کی سیای دور کر دیتا ہے
اور صاف سفید کر دیتا ہے یہ کیمیا
گری کا بڑا جز ہے اسکی قائم النار

مانا بارہان سیر حنت دھات
سکہ ایک پاؤ ملائے سے سونے پیل
بنجاتا ہے

کالسی بنانا

اگر تانے قلعی کو سمورن لائیں
تو کالسی بنجاتی ہے

ابرک کا حل کرنا

گوگرد ہنگرا اور عرق مولی سے
ابرک حل ہو جاتا ہے



۱۴۳۔ ستورہ

اگر اسے قائم النار کیا جائے
تو یہ موم کی طرح گرمی سے ڈھل جاتا
قہر اور سب دھاتون کو قائم النار
کر لیا کر اسکی تیل دھاتون کی تیل کو دیتا

ھیکڑی نیلا تھو تھا سونا مکھی
سنگ پھری کا ہی سرخ یا زرد
گندک کے واسار منجھل شکر
سنگ کیا ہر قسم کو تیل کر دیتا

۱۴۵۔ ھیکڑی

یہ سب دھاتون کو صاف کرتی ہے
اسکا نمک جس دھات پر عین

مین ڈالین اس دھات کو
صاف اور سخت کر دیتی ہے
اور اسکا تیل تمبو کو بھی
کھلا دیتا ہے

۱۴۶۔ سنجی

اسکا آتش تیل قائم النار ہے
سب دھات او بیھا کو موم اور

زنگار و نیلا چھوٹا
نویس کو کھا جاتا ہے اور جل کر
حل کر دیتا ہے اور اگر ڈالنے
سے جل کر سفید ہو جاتا ہے
سرخ کسپس
اہل صنعت اس کو قائم کر کے



استعمال کرتے ہیں اس کا تیل
نکال کر اور دھاتوں کو سخت
کرتے ہیں
گندہ کا صاف کرنا
گندہ کو پوٹلی باندھ کر دو دن
نرم کر کے پھر لکھن جو خشک ہو
نکال لین

۹ پرتال کا صاف کرنا
چونے کے پانی دو تین سیر
پوٹلی باندھ کر لکھ کر سفید
لکھائیں کہ پانی خشک
ہو جاوے



پارہ کو قائم کرنا
نوشادر کسپس منگھیا
سوداگر - پارہ صفیہ چھلکری
سب برابر باہم ملا کر کھل کر
تانبہ کے سنٹ میں جو مرارا
لو جیسر ہو جاوے تین چوبیس
کو چھوڑ کر چرخ دے لین

۱۵ پرتال درختی کا قائم کرنا
چونا سبھی سنگسراج
برابر ملا کر پرتال کے نیچے اوپر
دیکر یا چھیر آگ دیدو
پرتال سفید قائم النار ہوگی
۵۲ خشک کو قائم کرنا
سفید سبھی باریک پسیر

۱۵۱ ساغذ کے برابر کر اس میں پکا کر
اور لکھ کر ڈالی رکھ کر پھر اوپر
آدھ سیر دیکر نیچے آگ جلادو
پرتال نرم پھر تیز آگ جلادو
چونا سے سفید ہو جاوے اور
دھواں نکال دے اور پانی ڈال کر
دھواں بند کر دو اس طرح پکا کر
جیتک چھٹا چھوٹا بند نہ ہو

۵۲ نوشادر کا قائم کرنا
صوف کا ان بچھا چونا دو سیر
نوشادر آدھ سیر لین پھر
کسی دھڑی میں آدھ سیر چھوٹ
نیچے بچھا کر اوپر نوشادر سیاہ
ہوا ڈال کر پھر اوپر چونا باقی
ڈال کر دھڑی کا منہ بند کر کے

۱۵۳ گل حکمت سر کے گڑھے دلو
سہی آگین - پھر سب چونا
نوشادر لکھ کر کھاسی آگنی
میں لکھ کر دھواں اور پانی
یا چھیر ڈال کر لکھ کر دھواں
ایک دن دھڑے بعد اس کا قطر
مور کا گڑھ کپڑے میں لپیکر

کرم ای من آگهی بر دست خشت
 اسکا قطر بچا کر آگهی بر
 کردن - پیر آیین دوتا
 خشت کرمین - هر دو تن
 یانی در اکثر جگه دین اورا کنون
 تا که خشت بگو نو شاد قائم در جمعا و
 رات گذار کر هر اسکا قطر اس نو شاد قائم کو بکر
 نکال کر آگهی بر خشت کرمین
 رات
 جگر دوتا یانی در اکثر کنون
 جگر کرمین - پیر

مین جین دهه قلعی تانبا
 سکه حببت بر دالین
 دوتین مرتبه مین
 دهه حاشه مین
 جا و گلی
 اگر اس نو شاد قائم کو

رات کو بولاسن رخت
 تو تیل بوجا سکا مگر
 تیل بولاسن بوجا اگر تیل
 کو چند مرتبه روزانه آگهی
 خشت کردیا کرمین ادرات تیل
 کر بیا کرمین و آخر قش

قائم النار بوجا و کجا جوب
 دهان کو قائم اور تیل
 کر کجا
 مرد خشت قائم کونا
 چون مین دیا کر مرد خشت کو
 یا خشیار آگهی تو قائم بوجا و
 گندک خشیاری سوگه کر بیا

یا خشتو له کول کر کجا
 آده پا و جبت کرمین
 او بر دیکر کرمین کر
 یا خشیار آگهی تو
 جبت قائم بوجا و

جبت کی طحال کو خشت کر
 جبت کو کلا کر خشیاری سکر
 خشیار دیتے جا و چند مرتبه
 که بعد طحال السی خشت کو
 که بغیر دھون که نہیں کجا
 بصق طحال کرمین کر بوجا و

۱۶۲
 کھل کر دی کی چنگیادے
 جاوے اور جب کھل کر دی
 کھل کر خشتک ہو یا یاکر
 نو اسکا فضل اُتار دیا
 دھاتون کے جوہر اُترانے
 جو دھاتیں آگ سے دھو جان بکر

۱۶۳
 اُتر جاتی ہیں اُنکے جوہر تو مل کر سی
 آمیزش کے نکل آتے ہیں اور جیسی
 ہنیں اُنکو نو شادرین ملا کر
 کھل کر کے پھر اُترانے میں جتنی
 میں پارہ ہو اُس میں نمک بھی
 شامل کر لینا چاہئے اور پھر
 اُترانا چاہئے



۱۶۴
 جوہر اُترانے کا طریقہ
 دو پیالوں میں دھار کر منہ بند کر کے
 کپڑے میں کر کے کوٹیاں کی آگ پر رکھو
 اور اوپر والے پیا کو پانی سے ٹھنڈا
 کر کے رکھو۔ کم از کم ایک گھنٹہ تک
 آگ سے۔ بعد برتن کو سرد کر کے
 کھولو اور پر والے پیالے کے ساتھ

۱۶۵
 جوہر لگا ہو گا اُتار کر کہیں اور فضل
 نیچے والے پیالے میں رہے ہو گا۔ اگر
 جوہر کو ٹکڑے کر کے رکھ دیا تو
 دوبارہ سہ بارہ نو شادرین ملا کر تصفیع
 بعض دھاتوں کا تیل بنانا
 قائم شدہ دھاتوں کا تیل نکال سکا
 کھار کی دھاتیں جیسے نیکل و شادر

۱۶۶
 سوزہ۔ نمک سبھی سم الفار
 حرف چینی کے پیالے میں ڈال کر سرد
 ہوا میں رکھ دینے سے تیل ہو جایا
 کرتی ہیں۔ گوہر ہوائی تیل
 کہلاتا ہے۔ مگر جب چند بار آگ پر
 رکھ کر کھلا یا جاوے اور پھر ہوا میں
 تیل کر لیا جاوے تو آخر میں آتش

۱۶۷
 تیل قائم النار دایمی نجات ہے +
 گندہ کا تیل بنانا
 سبھی سفید باد پھر جو نان کجا
 سیر برہ کو پیکر جا سیر
 پانی میں غلٹو تین روز کے بعد تیل
 لیکر کھاؤ جب قوام کا لہا ہو جائے
 تیل کھانک پارہ نو شادرین لگا کر ہر ایک

۱۶۸
 آئین مل کر خوب کھل کر دھاتوں کو لیا
 بنا کر کھلا کر بند لویہ پتال جتیر
 تیل نکال لو۔ تو سرخ تیل کھلیگا
 ۵۰ پارے کا تیل بنانا
 اجوائیں ہر سترہ قدم بھلاوہ لہسن بھٹکا
 ہر ایک آدھ پاؤ سب کو باہم کھل
 کر کے گولیاں بنا کر کھلا کر بند لویہ

۱۶۹
 تیل تیز تیل نکال۔ تیل میں
 پارہ پانچ تولہ ڈال کر کھل کر دھاتوں
 بند لویہ قرعہ انیق کھلو نالی سے
 دوسرے مٹکے میں تیل کھینچو۔
 جس قدر پارہ کھینچے سے رہ جایا کر
 اس کو پھر ملا کر کھینچ کر دھاتوں
 یا سب بار کھینچنے سے تمام پارہ

۱۴۰
تیل میں حل ہو جاتا ہے
۵
۶
سجی کا تیل بنانا
سجی پاؤ بھر پوتا سیردو نو کو
پانی میں بھگو دو - تین روزہ
بعد مقل پانی کو اس قدر پھاؤ
کہ نصف رہ جاو تیس سو کر کے

۱۴۱
دکھو اگلے روز مقل کر کے نصف
جلائیں - پھر باقی کو سر درلو
دکھو اگلے روز مقل کر کے پکاو
تین مرتبہ مقل کھا لیا جائے
سیری مرتبہ کے مقل کو اگر سب
خشک کر دین سجی قائم کا نمک
کر دہائی کے جم جائیگا

۱۴۲
سیری مرتبہ لیمو کا پانی خشک کرنا
جاو لگا اور سجی کا تیل بھی بھگو
اگر بھر ہوتا جاو لگا تے سب
سجی کا نمک کل کر اگن
تیل ہو جاو گی پھر نہ جے گا
یہ تیل کھانسی کی اعلاج ہے

۱۴۵
پھلے سجی کا تیل بنانا
مٹی کا پانی سیر بھر - پھلے تین
برجوا دیکر جذب کر لو پھر بند کر
پان خیر تیل نکالو
دیکر پھلے - بورہ کر پھلے
بیدو لکڑی تیل خیر تیل
نکال

۱۴۳
یہ نمک سجی کا جبر صا سک
کا نسی جیت قلعی تانیا بار
عین گداز میں دو تین مرتبہ
چھلکی ایک ایک ماشہ کی ڈالیں
تو وہ دھاتا صا اور سفید
اور سخت ہو جاتی ہے

۱۴۳
اگر سجی کا تیل بنانا ہو - تو
تین پاؤ لیمو کا پانی نکالیں
پلے نمک سجی میں ایک پاؤ پانی
لیمو کا ڈالیں اور اگر خشک کر
پھر ایک پاؤ لیمو کا پانی بھی ڈال کر
اگر خشک کریں پھر تیسری مرتبہ
ایک پاؤ لیمو کا پانی بھی ڈال کر
اگر خشک کریں

۱۴۶
سورے کا قائم کرنا
شورہ کو مطابق قاعدہ
۱۵۲
یا مطابق قاعدہ
صنفہ ۵۹ نمک لاہوری کے
اگ دیکر قائم کریں اور
تیل بنالیں یہ علاج ہے

۱۴۷
اگر خصلہ کر دہائی میں پھا یا جاو
تو اسکا جوہر فرار ہو کر نکل
جاتا ہے - کھینچا کر پھر اسکو
اچھی طرح پسند نہیں کرتے
دھاتون کا تیل نکالنا
ہر مال و شکر و نمک و مچل

۱۷۹
دکھ ہی سرخ و گندک وغیرہ
بیس دھاک تیل کا لانا ہو
اس دھاک کو پیکر لٹکا
کا تیل بھی برابر کر چینی
ڈالکر کو ٹیلوں کی آگ پر
رکھیں جب خشک ہو تو
اور قدر تیل نو شاد کا ڈالیں

۱۷۸
اگر وہ بھی خشک نہ ہو اور قدر
نو شاد کا تیل ڈالیں چنے کا کھر
اسر دھاک کا تیل بھی کر چینی
بوجھا دیکھا
۶۲ دھان کو لٹکا کر اور سوارا
اول سونا کا بیان لکھا دنا سوارا
لٹکے کے ملانے سے سونا بھونک
اور گندک کے لاکھ سخت ہو جاتا
آگ میں سخت چرے دینے سے سر

۱۸۰
جل کر کھل جاتا ہے اور سونا اصلی
رہ جاتا ہے اور درست ہو جاتا ہے
اور چنے میں پٹکری کی چٹکی
بھی اوپر ڈالی جاتی ہے
دیگر نیلا جو تھا - نمک لپوری
بھینس کے سنگ کا برادہ ہر شیا
برابر وزن لیکر پانی میں خمیر کر کے
سونے پر لگا کر تپانے اور سرد



۱۸۱
کرنے سے سونے کا کھٹ دھو جاتا
یہا چاندی کا لٹکا سوارا
گندک کا پارہ قلعی کے مٹی سے
چاندی بھونک ہو جاتی ہے سر
ملکر چنے دینے سے درست ہو جاتی ہے
مگر اتنا چرے دینے کہ سر کھل کر
کھل جادے

۱۸۴
دیگر یورہ ارمنی کی چٹکی دینے
سے بھی چاندی درست ہو جاتی ہے
تاپانے کا لٹکا سوارا
قلعی کے ملانے سے تاپنا بھونک
ہو جاتا ہے کٹائی میں طالع
سے زینار لگایا ہے آگ میں
تپا کر تیل میں بچانے سے درست

۱۸۳
ہو جاتا ہے
سیان لہجہ کا لٹکا سوارا
ایک جگہ پڑا رہنے سے موز پر لگایا
ہے آگ میں سرخ کر کے روغن
گنجد میں بچانے سے درست ہو جاتا
یا بلا تیل سے روغن تار میں
غوطہ دیکر فوراً نکال لیتے سے
نورہ خشک ہو جاتا ہے

۱۸۲
قلعی کا لٹکا سوارا
پارہ مٹی سے قلعی بھونک
ہو جاتی ہے مگر بھر چرے دینے سے
درست ہو جاتی ہے
گندک کے زندہ کرنے کی مالو لٹکا
شہد - سوہا کر - گھی ملا کر
برابر رشتے کے کٹائی میں ڈال کر



۱۸۵
آگ سے سخت چنے دینے سے
زندہ ہو کر سخت اور سفید قابل
حملان ہو جاتا ہے -
۶۵ شکر و قلعی کا تیل لٹکا
شکر و قلعی دو تولہ کو اکھاڑا
روز آگ کے دودھ سے کھل
کرین پھر چار تولہ موم خالص
پگھلاوین اور شکر و قلعی کو

اُس موم من ڈاکر نرم آگیر
لیکا وین کہ بالکل حل ہو جاوے
پھر بدلیع پناں جنہ تیل کال
سنگیری کا قائم کرنا
سنگیری عمدہ لیکر سیکر
آب تر چیلے سنگیری میں جو شبن
پوٹلی یا نہر لگا کر

اور دس گروہ گدھے کے سینا
میں لڈی ڈاکر جو شبن
تمام روز پھر قدر اسمیں
پیسکر آگیر ڈالین اگر دھوان
نہی تو قائم نہ پھر برمس
اکیونہ اگر آخر پر کیا شبن
ڈالین شش خالص ہوتا ہے

۱۔ جنت کا صا کرنا
جنت جسد رجا ہو لیکر لڈو
اور قطرہ قطرہ کسی تیل کا ڈالے
دین اور سطح تھوڑا تھوڑا
نوشتہ در پھر لکے دین مٹی کر
ہر دو جزو ہوزن جنت کے
صرف ہو جاوین

دیگر جنت کو صا کرنا
دو جند و عمدہ مہندی کی چکیا
دین تو جنت ہوتا
مسک کا صا کرنا
تخم قوری تلخ پیسکر میں لکھ کر
بقدر ایکماشہ طرح کر دین
دیگر یا پترہ مس کو الین

شیر مدار میں چھاو دین
تو مس صاف ہو کر قابل حلقہ ہو
جاوینگا

پیسکر کہیں اسمیں آگیر م کو
سندھ مہندی تراختہ برڈالین
سندھ پوٹ
دیگر مرد سنگ و ہر تان برابر سیکر
ڈھالین بند نہ آتش زخم دین
تا کہ ہر تان کا دھوان نکل جائے
پیسکر کہیں اندوم دیکر دم
قلی کر آتہ پرتو قدر پرتو

سخت اور سفید اند نقرہ کے لڈو
پیسکر کا صا کرنا
سخت
قلی کا مانند صونا بناو
برادہ صون میں پانکے کے
منہ میں برابر لیکر دھو پانکے
سہ کے دین قدر کرنا سفید ہوتا

سرسر خشک ہونے دین چھتا
میتوا تر کھان کرین اور پرتو
نبا کر دو سر بہن بند کر کے
آٹھ پیر او بیلی کی آگین کہیں
لکھ کر دھونے کے نفا لکھ سیکر کہیں
اسمیں سے ایک دم کو دس درم قلی
منہ و سخت کردہ پر ڈالین
مش لڈو کے ہو جائے

سرخ سرب تنقہ چاندی کرتا
نمک سنگ نوشادر سونا گہ
برسہ برار سفیدی بھینسین تین
روز مٹرا کر کھل کر کے گویا بنا
اور سرب کھلا کر چند روز اس پر
ایک ایک گولی طرح کریں اور

زیرینخ اور نمک سبھی پانی میں
حل کر کے چونا آب دیدہ دشمن
حل کریں اور تیار کر پانی
علیحدہ رکھیں اور تم ماندہ
سرب گد خنہ سب طرح دیکر
اسکا پانی تیار سے پوئیں

سود کریں چاندی ہو جاوے
تنقہ گندک
گندک کو شیدہ گھیکو آریں
ڈو لیجنٹر کرے اور کپور
لگا کر بے عمل شمسین
کام آوے

گندک کو اور دشمن معلق
لگا کر کپور لگا کر
تھنقہ پڑھال اور متھیل کا
پڑھال یا متھیل کو برابر نمک سبھی
کے ملا کر کھل کریں اور پانی پونے
کا ڈال ڈال کر کھل کرتے رہیں

جب غبار کے موافق ہو جاوے
تصفیہ کریں - اور جو ہر
انکے علیحدہ علیحدہ عمل
کر کے نگاہ رکھیں یہ
زندگی کا کار نامہ ہے

سہ سیمائی کرھ کرنا
ایک ٹی مین چونا آب دیدہ
فرش کریں اور اس خون پر
پارہ حبقر درکار ہو کر دین
پھر اوپر اس کا بول اسقدر
ڈالیں کہ چار انگشت اونچے ہو

اور ایک تنقہ رکھیں اگر بول
کلم ہو جاوے - تو اور ڈالیں
سیمائی عقد شدہ سیر کرھ کرنا
پارے کا کرھ کرنا
پارے کو اول وقت کرتے
پھر کسی برتن میں ڈالیں

پھر راکھ کو اوپر دیکر پوئیدہ
کریں اور قلعی یا سرب کو
چنا کر اوپر راکھ کے سرد
کریں سیماب کرھ کرھ کرھ کرھ کرھ
لگروا لے چاندی بنانے کے
قلعی کلا کر ڈالیں اور وسط
سونا بنانے کے سرب کلا کلا کر
ڈالیں

سیاہی کا تصعید کرنا
طلیق کے ہمراہ تصعید کرنا بہت اچھا ہے
طلیق مخلوب نیم میرزین نیم سراب
زاک بریان سے سختی کر کے بر آتش
معتدل چھار پاس دیگ تالین
تصعید کریں اگر اسی طرح سا بار عمل
کریں اور تہ مازہ و مصعدہ کو بر آتش
ملاکر سختی کر کے تصعید کرتے رہیں تو تمام
تر نشین قایم ہو جائیں گے

سیاہی کا تصعید کرنا
طلیق کے ہمراہ تصعید کرنا بہت اچھا ہے
طلیق مخلوب نیم میرزین نیم سراب
زاک بریان سے سختی کر کے بر آتش
معتدل چھار پاس دیگ تالین
تصعید کریں اگر اسی طرح سا بار عمل
کریں اور تہ مازہ و مصعدہ کو بر آتش
ملاکر سختی کر کے تصعید کرتے رہیں تو تمام
تر نشین قایم ہو جائیں گے

کافر میکسکریلا دین اور نیچے
کے آگ جلا دین سیاہی اور کھرد
میں آجاولی کا عمل مین لا دین خوب
تصعید جست
جست جسدہ چاہیں میکسکریلا دین
برابر داز خود کے کر کے ہمزون اس سے
منک چونا اول قعر زیا جی میں
کریں اور کویر جست مذکور دیکر

منہ قرق کا مضبوط بند کر کے بالتر کریں
اور چھار پاس آتش میانہ اور دیاں
آتش تہ کریں جو رجست زرد رنگ
گلورہ مین مین جسدہ ہو کے لکھن
منک و نوشاد مین بھی جو بر آتش
میں اور خالی بھی یہ چیز عجیب ہے
اگر عمل و عقد کریں
بیان تصعید سیم الفار
ایک تو سیم الفار کی دلی لکھ جی

اور سفیدی بھیند بھی قعرہ قلعہ
ڈالنے مین ہر دیگ آتال مین
بند کر کے نرم آگ پر تصعید کریں
سیاہی تصعید زری مانتھ ہو جاوگا
برائے عمل شمس عجیب ہے

سیاہی کا تصعید کرنا
طلیق کے ہمراہ تصعید کرنا بہت اچھا ہے
طلیق مخلوب نیم میرزین نیم سراب
زاک بریان سے سختی کر کے بر آتش
معتدل چھار پاس دیگ تالین
تصعید کریں اگر اسی طرح سا بار عمل
کریں اور تہ مازہ و مصعدہ کو بر آتش
ملاکر سختی کر کے تصعید کرتے رہیں تو تمام
تر نشین قایم ہو جائیں گے

سیم الفار جسدہ چاہو لیکر اس قدر
کر مثل غبار کی ہو جاوے پھر ہمزون اس سے
منک طعام یا منک سچی ملا کر کھیں
سما مل سختی کریں اور بول انسان مین ڈالکر
بدستور معلوم تمام روز نرم آگ پر
تصعید کریں سفید مثل برف ملوے
شیشہ مین چسپ ہوگا اور اگر کام
میں لاوین سیم الفار کے ساتھ ایک سفیدی کا

پیالے مین رکھکر ایک چھانک اچلی
ڈالکر اس مین اس قدر پانی ڈالیں
کہ تر ہو جاوے آٹھ روز رکھکر دوپایاں
میں سیم الفار مذکور بند کر کے چھوڑ
اویلی کی آگ سے جو بر آتش
سیم الفار کا تصعید کرنا
سیم الفار سفید لکھ کر مین لکھ کر

بیان تصعید زر

زر نکلس ایگزو - زین چار جزو
گندک قائم چار جزو و چنگری
چار جزو تیز آب نوشادرے
سختی کریں اور تصعید کریں بعدہ
مصعد شدہ و تہ مانہ ملا کر پھر
سختی کریں اور تصعید کریں

نا کر تمام مصعد ہو جاو و پھر اس
مصعد شدہ کو آب زاجہاے سفید
و تشوہ کریں اور تار و رنہ میں ڈالکر
دیگ خاکستر میں گستر کریں اسطرح
چند بار عمل کریں تاکہ زنجیر احمد ہو جاو
چراغ ایگزو اس میں سے تیز تر و قدر
کو شمس خالص ہو جاوے

بیان تصعید قمر
برادہ نقرہ ایگزو و سیمان چار جزو

اور نصف پرتال سفید ملاوین اور
چار پیر تیز آب نوشادرے سختی

اور چار پیر تیز آبی پیر مصعد کریں
ہجرت و بال ملا کر تیز آب نوشادرے
کھل کریں اور تصعید کریں تاکہ تمام
مصعد ہو جاو اس میں ایک گرم کو
پنجاہ درم مس پر طرح کریں قمر
ہووے

بیان تصعید آہن

برادہ حدید نوشادرے با ہم سختی کریں
تو حیدر و الدین چار جزو نوشادرے
پرتال مصعد و سیمان مصعد وزن
تیز آب نوشادرے کھل کریں اور
سخت آتش پر تصعید کریں پھر
تیز و بال جو ہر ملا کر کھل کریں اور
پھر تصعید کریں چند بار تاکہ تمام

بیان تصعید کوہ

قواعد جوہر لینے کے ہیں

کہ اگر اجساد کے جوہر لینے میں توسیما
اور نمک کے ہمراہ تیز آب نوشادرے
سختی کر کے تصعید کریں
اور بار بار عمل کریں تاکہ تمام
مصعد ہو جاو و افلاطون کا قول ہے

کہ کوئی اجساد بغیر سیمان کے
نوشادرے مصعد نہیں ہو سکتا
یہ قاعدہ یاد رکھنے کے قابل ہے
مگر تیز و قوی سیمان
باران تولہ سیمان کے کو ایک تولہ کر کے کرتا
پھر گھم شدہ میں سے ایک شے تولہ نکال
یا قلعی پر طرح کریں قمر خالص

مصعد ہو جاو و پھر اس کو حل و
کریں اس میں سے ایک گرم کو
سو درم قلعی یا سیمان پر طرح
کریں چاندی خالص ہووے
بیان تصعید شادخ و زین و لادور
اس کے برابر نوشادرے و سیمان مصعد
کریں اور پانی دو پرتال اور کا سنی
سختی کریں

اس پانی شرج سے سا در و کریں
پھر مثل تصعید زر کے تصعید کریں
اور اس عمل کو پوشیدہ کر کے اکرار
عجیبہ بعدہ کھل نصف وزن
کبریت محلول ملا کر حل کریں
پھر ایک تولہ بر پا پنچو تولہ قمر طرح کریں
شمس خالص ہووے

کما یعمل عقرب قراری ندی جانی ایک
 چھٹا تک لیکر کو لکر ایک تولہ چاندی
 کا پترہ درمیان میں دیکر کل حکمت
 کر کے دس باران سیراگ
 کر دے مین دین اور ۱۶ بار پیر
 کمالین کشتہ ہوگا کشتہ خوراک
 اندھارہ نور سے
 کشتہ قر کا جذب سیما
 ہر سہ ہوا میں تین چھٹا تک لیکر
 چھٹو ار کے غلے میں گھوٹ کر
 ہنگہ بنا کر اسمین ایک تولہ چاندی
 کا پترہ دیکر لپٹ کر کل حکمت
 کر کے گرفت کی آگدین اسی طرح
 تین آچھدین



کشتہ ہوگا پھر باران تولہ بارہ
 کو ایک ڈولی میں ڈالیں اور کشتہ
 مذکور میں ڈالیں اور ڈولی کا نام
 بند کر کے کل حکمت کر کے چوبیس
 بار رکھ کر نرم آج دین
 سیما پ کر رہ ہو جاویگا
 پھر ایک تولہ سیما پ کر رہ ہونگا

۲۲۱ باران تولہ نحاس یا فلک سخت
 شدہ ہر ڈالیں قر خالص ہو
 کشتہ چاندی کا جذب سیما
 مائیں پیلہ ڈول ایک ایک چھٹا تک
 کو لکر درمیان میں ایک تولہ چاندی دیکر
 دس باران سیراگ کر دے مین دین
 پھر سیما پ کو لکر ایک تولہ کشتہ
 بالا اعلیٰ کر

کشتہ چاندی کا جذب سیما
 ایک تولہ چاندی کو آگ میں سرنے
 کر کر کے ایک لکڑی یا پانی اصل
 مین بھجائیں پھر دو تولہ روئی ندی
 عرق لاند میں پیسکر ماہی کی کچھ
 اوپر دیکر دس سیر کی آگدین
 باران تولہ سیما پ کو لکر کر رہا
 کشتہ چاندی کا جذب سیما
 دو تولہ شکر و شیر مدار میں
 ایک تولہ پترہ فقرہ درمیان میں
 دیکر کل حکمت کر کے پانچویں
 کر دے کی آگدین پھر ایک تولہ
 کو ایک تولہ تباہی پیر
 طرح کر مین عین ہوگا

کشتہ چاندی کا جذب سیما
 چاندی ایک تولہ کو آگ میں سرنے
 کر کر کے تین ٹوکھا مٹھ مرتبہ
 تھے تاکہ پانی میں بھجائیں پھر
 آدھ سیر تھے تھے نگہ میں ہو کر
 ایک من او پلوں کی آگدین
 اس کشتہ میں تلو تولہ بارہ کر رہ ہونگا

۲۲۵ کشتہ شمس
 سیما پ سرب برابر وزن
 ملکر پیسکر کر دے مین ڈالیں
 اور سیرا ہر دو کے گندہ کی آگدین
 قند قدر چھٹا اوپر ڈالیں
 چائین اوندھ یا دھرتی کی
 کھڑکی سے ہلاندے چائین جب



ایک شمس و زمین شمس ہووے

سنة ٢٢٦٧
سنة ٢٢٦٧

نسخه ششمین
۱۰۰
مجموعه کتب خطی و نسخ

تانیسے پر یا چاندی اکٹولہ
پر طرح کرن شمس ہو جاوے

اور آٹھ توں سیماب
اور آٹھ توں گنزیک

نسخه المجلد ششمین

انسان کے سموزن خراطین
ملا کر ایک پہر کھل کر بن
پھر مرغ کی یوٹ میں بھر کر

کند تک ایتولہ کو تنزل
خراطین کے ہمراہ دو گھڑی
سحق کرین پھر ایتولہ لقمہ پر

مضبوط باندھکر ۲۲۸ یانی گراسی

میں نے بھیج کر اس میں وہ لوگ
مذکورہ معلق لٹکا کر

چارپہ نرم نرم نیچے آگ

جلالین پھر ایمات کو
ایکٹولہ چاندی پر طرح پر
اگر دوز یانی میں لگا کر

۱۲۸
پاکستان تو بہت اچھی دینی ہے

بیتن سیماب

تین یاو یا ادھو میر

سحاب کو کھینچ کر برتن

اور چو اچو اے تہ لہو کا

511

لیونڈ جینی ورنورڈ خطائی
سحقی کر کے بانی سین ڈالین
اور کپڑے میں سے چھان کر
اسکا جو اسماعیل بن ڈالنے
جائیں اور آکیر خشت کرے
جائیں یہ اسماعیل بن مسک ہوگا
شیرہ نیم سیر ہوگا

□□□□

اوپر ڈالتے رہیں اور خشک
کرتے رہیں جب سب لہو کا
پانی خشک ہو جاوے گا
سیلاب آئے ہو جاوے گا
مجر ایست بچشم دیدہ

۲۲۲۵

۵) عقد شدہ سیمایک چاندنی
نوبت در سترہ سیمایک پیر
سب ایک ایک تولا کو
شراب بن ستمی کو کر کے
غلولہ بنائیں اور اس کو درمیان
ایک تولا سیماب گرہ شدہ

12/11/11

گرم بھول میں یا خیر
دفع کرین صبح کو کھالین
چاندی خالص ہوگی

سیماب کستن
نزدی بعضی مین سیماب

شکر کر کے اندر کے خول میں
دالین اور کل حکمت کر کے
رات کو بھول میں دفن کریں
صبح کو نکالیں بستہ ہوگا
گر تہ سیاحت کا
اگر تہ کشتہ اکتولہ تانبہ پر
دالین شمس ہو جاوے

سیاح کو گر چھین کر
شیرہ ہنکر سفید کاجو
چو اوپر دالین اور لوہے کی
سینچ میں سے ہلاتے جائیں
جب کشتہ ہو جاوے بس کریں
دالین
آب چونا دس سیر کر لیں

جو آیتوا دالے جائیں جب
خشک ہو تو اور چو اوپر دالین
اس طرح دو چھٹا تک شیرہ
ختم کریں۔ پھر اکتولہ تانبہ
اور اکتولہ چاندی گلا کر اوپر
ایک شہ ادور مذکور دالین
شمس ہووے

نسخہ شمس
چونا ایک پاؤ نو شادر ڈیڑھ
چھٹا تک ہر تال دو تولہ
گندک آٹے سار دو تولہ سب کے
زردی بقیہ مرغ میں تخی کر لیں
لگر چونا کو زردی میں علیحدہ

اور توتلہ شکر سفید کر
پوٹلی باندھ کر آتش بانی
میں معلق لٹکا کر کھائیں
جب بانی خشک ہو پوٹلی
کو نکال لیں پھر اکتولہ
شکر کھیا کو چوران تولہ مس

سیاح و جست ہوزن کو
کو ملا کر اسپر ورق سونہ کا
لیپٹیں اور کسے جھکے میں
رکھ کر اسپر شیرہ اندر لیں
و کا ہی سرخ آمیز شدہ کا

سحق کریں اور کسے ڈول
میں نصف چونا نیچے بچھا کر
اوپر نو شادر ہر تال گندک
زردی میں آمیز شدہ دالین
پھر اوپر باقی ماندہ چونا دالین
اور ڈولی کا منہ بند کر کے

ایک پیر نرم آگ نیچے چلائیں
اور تین پیر آگ تیز نیچے چلائیں
پھر سرد کر کے نکال کر کسے
دوسری کاندھی میں بانی
ڈال کر وہ دوا بھی ڈال کر آگ
سے جو نشانیں تاکہ سب
تیل بانی کے اوپر آجیا و گیا

تا بنا صفا ہو جاوے
پھر اس تانبہ کو اس روشن
سے جکینا کر کے آگدین
شعش خالص ہو جائے
سیاہی بھٹک کر نا
ورق سونا اور سیاہ
یا ورق چاندی



صبح کو نکالین اور سرد
پانی میں ڈالین اس تانبہ کو
بوقت مجامعت میں رکھیں
اور تانبہ پر طے کر کے تیس دن
شکر و صفا کرنا
شکر کو بیکر کر چینی میں ڈالین
پھر بول طفلان میں پیسکر دے

اسکو پانی کے اوپر لے آکر
رکھیں - پھر تانبہ کو
آگ میں شرف کر کر کے
نمک اور پھٹکڑی کی ادھر
چپٹکی دیکر بول مادہ گاؤ
میں ست بار چھپائیں تاکہ

سونا نکلی اکتولہ تینوں کو
سفیدی بیضہ مزع سے
ایک پہر خوب تر کر کے
سختی کریں پھر کسی لٹے
کے نوال میں ڈال کر کل جھن
کر کے رات کو بھول میں دفن کریں

کو کھراں اس قدر کریں کہ
دونو آئینہ ہو کر رہے
لہو جاوین پھر ایک ادھر
آٹا گیلہ لپیٹ کر مرغی
کو کھلاوین اور ایک دن رات
کے بعد مرغی کو فوج کر کے



حل کر کے ٹھوڑا ٹھوڑا بول
کر چینی میں ڈالے جائیں اور
آگ پر خشک کرتے جائیں
جو جھاگ اور سیاہی اوپر آوے
اُتار تے جاوین اسی طرح
ایکسیر بول طفلان خیر کریں

وہ عقدہ گولی نکالین
بوقت مجامعت ۶۰ گولی
مہینہ میں رکھیں بدیع نہایت
امساک ہووے
سیماب رو تولہ شکر و صفا کر کے

شکر و صفا ہو سیاہی دور ہووے
دیگر انصاف
پھٹکڑی نو شادر تملک ہووے
سبحی شورہ ایک ایکٹولہ
پانی میں چار سیر میں پیسکر
ڈالین اور شکر و صفا کر کے
باندھ کر اسمین معلق لٹکا کر
پچائیں جب بولنگی ہو نکال لین

سم الفار و سیم کا کشتہ کرنا
و ہر سال و سیم کا کشتہ کرنا

ایک پیٹھا کدو میں آدھواؤ
سم الفار دیکر کل حکمت کرے
دو دن کی آگین کشتہ ہو گیا
پستہ قلعی کو قمر کرتا ہے

فی تولد پر ایک تری طرح کرین
اور سنگھ پر مال سیماب
منجھل بھی پیٹھا کدو میں
اسی طرح کشتہ ہو جائے ہیں
اور زکے میں
سم الفار کا تیل بنانا
سو گڑھ ایتھولہ سہی ایتھولہ

جو کو کر کے ایک کدو یا پانی میں
جگو کر چار روز کے بعد
لے لین اور ایتھولہ سم الفار
کو کر چھٹی میں رکھ کر آگین
رکھیں اور اس وقت کا حواء
جوا اوپر ڈالے پس

اور خشتک کشتہ جائیں
سب قطر خشتک ہو جاوے گا
تو سم الفار تیل ہو جاوے گا
۵۔ اعلیٰ النخبة سم الفار
سم الفار سفید ایتھولہ
جینفل ایتھولہ جلوتری ایتھولہ
دارچینی ایتھولہ پیسٹر

اور دارچینی ایتھولہ پیسٹر
قرص بنادین اور کشتہ منفر
بادام مغزیستہ ہر واحد
آدھواؤ لکیر کوٹ کر
دریا میں ڈالیں مذکور دیکر
غلو بنائیں اور ایک جوان

مرح ذبح کر کے صاف کرین
اور اس کے پیٹ میں یہ
غلو رکھیں اور دھاکہ لیں
سے دبر اندھم سی دین اور
الہ ایک دیکھ میں دو چار چھین
لوہے کی رکھ کر اوپر پر مرغ
رکھیں اور پوٹن دیکر

منہ خام کرین اور سل بھاری
اوپر دیکر نیچے نرم آگ
صبح سے شام تک جلان
پھر تمام رات سرد کر کے
اگلی صبح کو آستہ
سرپوش علیحدہ کر کے

مرح کھال میں اور لوہے
سیخون کے نیچے پاؤں میں
جو تیل ہو کھال میں
شیشی میں ڈال کر رکھیں آستہ
ایکجہ پان پر لگا کر کو سم
میں رات کو کھلاوین اور
غذا مرغین اور ملاؤ عمدہ

۲۵۱

ایک ہفتہ کے استعمال سے نامور
مرد ہو جائے بعلوق کوفا
سراوین قضیب تیز راجحت
ہو جاوے گی قوت باہ اور
عسستہ کے لئے اکسیر ہے
مُرخ کو مع جملہ اوزامات کے

۲۵۹
سکھیا کر بقدر جنگلی بیکر
گو لیا بنالین پھر گنٹھیا
درد مناصل در درجی بلغمی
اور آتشک والے کو ایک گول
حلقہ میں ڈاکر اور پروردہ
پلاوین



۲۶۱
سکھیا کا تیل کالنا

سکھیا اور سوہا گہر دو
مساروی لیکر ایک دو ہر گول
کر کے بند رہے تیل حنتر
تیل کالین
اور ایک تولہ سکھیا کے پتے

۲۶۱

دو تولہ سوہا گہر دیکر ڈولین
بند کر کے گل حکمت کر کے
ایکسر جنگلی اوپل کی آگین
سرسخت ہو جاوے گی
نسخہ از بابا و امین گہر
شورہ قائم تین تولہ

۲۶۲

سم الفار ایک تولہ سیما چھٹا
اول ایک چھوٹی سی ڈولی
میں ایک تولہ شورہ قائم فرش
کرین اسیر ڈلیا سم الفار اور
رکھیں

۲۶۳

دیکر ڈولی کا منہ بند کر کے
گل حکمت کرین اور دھوپ میں
سکھالین پھر زمین میں
ڈھیرہ ڈھیر مریج کر چاکو کر
اس میں اول تین سیریت فرش
کرین اور اوپر وہ ڈولی
رکھیں پھر اوپر تین سیر

۲۶۴

ریت ڈالین پھر اوپر ایک گول
اوپل کی آگین جب سرد ہو
جاوے گا لالین اور وہ تمام جرف
شدہ بر آد ہوگی میں نے
ایسے ڈھیر بنایا ہے
آزمودہ ہے اس میں دو چار تولہ
دو چار تولہ قلعی پر طرح کرین

۲۶۵

چاندی ہو جاوے گی
سرسخت نیلا تھوٹھا
پتھکنڈہ تازہ کو کوٹ کر
ایک پاؤ بند کے اندر
ایک تولہ نیلا تھوٹھا دیکر
گل حکمت کر کے پانچسیر



اولیوں کا گڑھے میں آگین
گشتہ ہوگا آتشک والے کو
یا خارش والے کو چارقی
دہی میں کھدوین سا روز
غذا کی روٹی



گشتہ نیلا تھوٹھا
جو لمبک سونے کو شوق
رنگ کرتا ہے
نیلا تھوٹھا ایلٹولہ پیسکر
چینی کے پیالے میں شیر انجیر
سے سر کر رکھیں جب

خشک ہو قرص بنا کر مینر
نئے پیسکر اوپر قرص کے
لیپٹین اور ایکٹھا مکھانکو
پیسکر کورے میں نیچے اوپر دیکر
گل حکمت کر کے ڈیڑھ سیر
اور ایک آدھ گشتہ سفید رنگ

آتشک وغیرہ امراض کو
مفید اور رنگ سونے
کو شوق رنگ کرتا ہے
گشتہ پوست مرغ کا
نامزد کے واسطے اور مرض
سہل کے واسطے اکسیر عظم
ہے تو شاد کو اسمین



رکھیں اور تیز آب گندک
چوڑا دین گشتہ ہو جائیگا
سر صندھ سیماب
ایک کیلہ دوا کیلے
لیکر اسمین گڑھا کر کے

سیماب اسمین دانی
اور سی کے برادرے
بند کر کے گل حکمت کرین
پھر گزرت گڑھا من
بند ران سیرا و پلوں کی
آگین - بعد سرد

گشتہ سیماب
حکیم کہتے ہیں کہ سیماب رقعہ
جب جیم میں سیماب رقعہ کو
داخل نہ کیا جاو وہ حرکت
نہیں کر سکتا - ایلٹولہ
سیماب کو رکھی میں آگیر

لپکا کر قایم کر کے تیل بنایا
پھر پا کر کو اس تیل میں
لپکا کر قایم کرین پھر پا کر
ایک کو باران تولی قلعی پڑا کر
چاندی بنالین

تشیخ فوری

سیماب سم الفار سفید پڑال
ایک ایک تولہ لیکر شیر تھوڑا
سحق کر کے بغیر منہ سے خدین
دور کر کے اضمینہ البین
اند دوسرا خول بغیر کا
اوپر دیکر کل حکمت کریں



پونے کے حفاظت کمال
سیماب کی گرہ لٹا لگی
ہوا لگنے پر کھیل کھیل
لو جاو لگی یہ کشتہ خورد
بھی اور دوسرے کام بھی
خوب آتا ہے

پھر ایک ٹیڑی میں ریت چار
بھر کر عین وسط ریگ میں
وہ ادویہ بند شدہ مدفون
کر کے کچے ٹیڑی کا منہ بند کر دو
اور نیچے آگ جلا لیں اور
کچے ٹیڑی سے اوپر گناہ سبز
رکھیں جب گناہ جل جاوے تو



یہ کشتہ خورد کی بھی ہے اور
قلعی کو بھی چاندی گڑھا
کشتہ خورد پڑال یا سنگت یا
ایک پیچے میں غار کر کے چھین
پڑال یا سنگت یا سیماب بھر کر
پہر ٹیڑی کر کے اس قدر آگین
کہ بیٹھا جل جاوے تو کشتہ خورد

سودہ چھن کر پانی میں بکھل جاوے
اور ابرک کپڑے میں بجاوے
یہ کشتہ ابرک ہوگا
کشتہ شکر فیت پڑال
پیاز کے پانی ایکسیر میں
ایکسیر آد پانی مٹا دکر دیکھو
میں ڈالیں — پھر

پڑال اور شکر اور کافور
ایک ایک تولہ علیحدہ علیحدہ کپڑے
میں پوٹلی باندھ کر اضمینہ
لٹھا میں مگر کافور کی پوٹلی کے کمر
ایک روڑا لیکر باندھ لیں
تاکہ ڈوب جاوے پھر گولے پر
رکھ کر نیچے نرم آگ جلا کر

جو شائین جب پانی خشک ہو جاوے
تو پوٹلیاں نکال لیں کافور کو
پیس کر رکھیں اور کرچے کو تیل
سے قدر چکنا کر کے وہ کافور بھی
کرچے میں رکھ کر گولہ بن کا
آگ پر رکھیں جب کہ کافور
کل کر سب تیل ہو جاوے گی

۱۲ ابرک کا کشتہ کرنا
ابرک سفید یا سیاہ دو تولہ لیکر
دوق ورق ترا شکر چھوٹے چھوٹے
کپڑے کر کے گوزہ میں زیر بالہ
قلعی سودہ آٹھ تولہ دیکر کپڑے
کر کے تین سپرا آگین پھر کاٹ کر
کر کے پانی میں بھگو کر مقل کفالین

اور پرتال اور سنگرف کو پونلی
علیحدہ علیحدہ یا ندھکر بنکین
یا آپ کے پانی دو سیر میں
معلق لٹکا کر آگبر کھائیں
جب پانی جل جاو تو پونلیا
علیحدہ علیحدہ پیس لیں

اور کافور کے تیل میں علیحدہ علیحدہ
کھل کر رکھیں پھر ایک کچر
ایک تول چاندی یا مس ہوتوں
گداختہ پر یا مس اور حسب قیام
ہوتوں گداختہ پر ڈالکر شمس
خالص بنالیں
مغرب المرجج

پھر کسی کھل میں سیمیا ایک تول ڈالکر
قدر کے شورہ ڈالکر کھل کرتے
جائیں جب مثل سرے کے ہو جائیں
پھر کسی ڈولی میں ڈالکر بند کر کے
دس سیرا پولون میں چھوڑ دین
پھر قلعی ایک تول چغ دادہ پر
ایکری کشتہ اوپر ڈالیں تو مہو

گشتہ سیمیا
یارہ دولہ کو دخت گولیا
بڑے دود میں کھل کر کے
گولی بنائیں اور ایک تول پیرا
ہینگ میں لپیٹ کر ڈولی
میں ڈالیں اور دولہ اٹے سار
بھی ڈالکر منہ ڈولی کا بند کر کے

پھر دار کین اولہ تیل کافور میں
کھل کر کے ڈولی میں بند کر کے
گل حکمت کریں اور گرم محو ل
میں رات کو دیا میں صبح کو
نکال کر ایک کچر کو ایک تول چاندی
پر طے کریں شمس ہوگا

گل حکمت کر کے گرم محو ل میں
رات کو رکھیں صبح کو نکالیں
گشتہ ہوگا - پھر ایک تول مس کو
گل کر ایک کچر اوپر ڈالیں
شمس ہووے

قلی شورہ چار تول لیکر سپر بارک کریں

نسخہ شمسی
جست نصف چھٹا نمک کی بنیاد
اور کر لہای کے اندر سو اسر نمک
لاہوری پیسکر ڈالیں اور اس
نمک کے اوپر وہ کٹوری رکھیں
مگر کٹوری کو نمک میں دبا کر رکھیں
پھر نصف چھٹا نمک یا وہ اس کٹوری
میں ڈالیں - اور

اور نیچے آگ جلا میں کیکری
ککری کی - پھر تین سیر
کیلے کے پانی کا چوڑا اوپر
ڈالتے جائیں اگر کیلے کا پانی
تم مل سکے تو لیمو کا پانی دوسرے
کا چوڑا اوپر ڈالتے جائیں
جب سب پانی خشک ہو جاوے

تو پارہ کھل کر کوری کے اندر
گھسٹے ہو جاوے لکھا - پھر گھسٹے
پارے کا اور جب ککری
بھی دو تو پس لین اور ککری
تا نبا کھلا کر ایکری اوپر ڈالیں
شمس خالص ہوگا



اکسیر قری
سم افکار کو تلو کو شیدہ ناکہ
ایک روز کھل کر پین پھر ناکہ پین
چتر تلو کے ناکہ پین پھر ناکہ پین
دیکر چار یا پانچ روز گزرتے ہر گز
پھر ایکری کو ایک روز قطعی ہر ڈالیں
مگر قلی کو پین گلا کلا کریں
چار مرتبہ شیرہ ناکہ پین میں پین لین

بیان کھلیں حبت

حبت دیکر کھلیں اور پین کے کھلیں
پین جائیں تاکہ پین شہرہ صریع ہو جاوے
مگر آج نہ ہونی چاہیے تمام خاستہ صریع
پھر پین پین پانی ڈالیں حبت دیکر کھلیں
پانی میں آمادگی علیحدہ دیکر کھلیں
اور پین کھلیں پین پین پین پین پین
حبت دیکر پین پین پین پین پین پین
سے کھل لو - اور ایک پین پین پین
گھسٹے ہو جاوے اور پین پین پین پین

دیکر حبت کو کھلیں اور پین کے کھلیں
پین پین پین پین پین پین پین پین
دیکر کھلیں پین پین پین پین پین پین
دھاتی تو حبت کا پین دیکر کھلیں
کر کے پانچ روز گزرتے ہو جاوے
بیان کھلیں
پین پین پین پین پین پین پین پین
پین پین پین پین پین پین پین پین
پین پین پین پین پین پین پین پین

پھر برابر کے نمک مندی اور پین
نمک کے پین پین پین پین پین پین
کرماند غار کے ہو جاوے پین پین پین
پین پین پین پین پین پین پین پین
پین پین پین پین پین پین پین پین
دیکر سرب نمک دیکر پین پین پین
اور دو چندان شکر گوت رومی
ملکر سرب ڈال کر ایک پین پین پین
کریں تاکہ مکمل شریع ہو جاوے

پھر اس کے ہمراہ سر یا عرق ترخ
پین پین پین پین پین پین پین پین
کر ایک ترخ پین پین پین پین پین
آر دیکر غلو بنا کر یا کھلیں
کی آگین رکھیں تاکہ جیکر غار
سب ہو جاوے پین پین پین پین پین
باندھ کر ترخ پین پین پین پین پین
پین پین پین پین پین پین پین پین

ثابت ہو جاوے لکھا پھر ترخ پین پین
پین پین پین پین پین پین پین پین
گویند این پین پین پین پین پین
قرآن شمس میکند ایچہ
پین پین پین پین پین پین پین پین
پین پین پین پین پین پین پین پین
پین پین پین پین پین پین پین پین
پین پین پین پین پین پین پین پین
پین پین پین پین پین پین پین پین



بنیاد جست قائم

ایک تولا جست قائم کو ایک تولا مس اور
ایک تولا چاندی گداختہ پر ڈالیں
تو شمس خالص ہو جاوے

بیان سرب

سرب بھی مطابق قاعدہ جست
عمل کرنے سے قائم ہو جاتا ہے
اور سونا بنا ملے

سونا کھی مکھن کر لٹرو سے سختی
کرین لٹرو میں قدر سو لکھ ملائیں
بعد از سختی تشویدین اسطرح سات
بار عمل کریں جب زرد گداختہ ہو جاوے
گدا کر زمین پر گر اوں احمین چار تہ
بارہ اور دس چند آٹے سار قائم شدہ
ملا کر سختی اور تشویدین جب عقد ہو
جاوے تو اسمین ایک دم کو تین سو دم
تا نیرہ سطرچ کر کے سونا خالص بنالیں



سونا کھی مکھن کر لٹرو سے سختی
کرین لٹرو میں قدر سو لکھ ملائیں
بعد از سختی تشویدین اسطرح سات
بار عمل کریں جب زرد گداختہ ہو جاوے
گدا کر زمین پر گر اوں احمین چار تہ
بارہ اور دس چند آٹے سار قائم شدہ
ملا کر سختی اور تشویدین جب عقد ہو
جاوے تو اسمین ایک دم کو تین سو دم
تا نیرہ سطرچ کر کے سونا خالص بنالیں

زنگار بنانا

تیز سرکہ میں تانبے کا بڑا درہ اور
ڈال کر زمین میں دبا دو چند مدت بعد
کھال لو اگر خشک نکلے تو اچھا
ورنہ آگ پر رکھ کر خشک کریں

رکھو بنانا

بارہ پانچ تولا مکھن لٹرو یا بخور کھینچ کر
گل ادنی تین تولا سبکے کھل کر کے لوہے
کے برتن میں ڈال کر آدھ شباد روز آدھ
جیسے شکر و کھانہ میں دیکھو سونا بنے

خسبہ رنگین بنانا

نیل - لاجورد - سندھور کوئی رنگ
کھڑیا مٹی کو پانی میں گول کر دنگ
ملا کر نیل بنادین جو کاغذ کو
رنگنے کے کام آوے گی

نیلا تختہ بنانا

سخت دیہی کھٹا لیکر اسمین بڑا درہ
چند روز بعد تمام دیہی نیلا سا
ہو کر جم جاوے گا

درم

مستقال اوقیہ
۱۴۳ درم ۱۴۳

صفر ۱۲۳ ۱۲۳
۱۲۳

آئینہ شدہ گولی پر جو آواز نظر ڈال
ڈال کر خشک کرتے جاویں جب سب مقل
خشک ہو جاوے گا یا کھیل کا تین سیرانی
جو زمین بارہ سرگشتہ ہو جاوے گا پھر اس کو
پراکھین طرح کر کے شمس آہو

مانتا سوارو چھٹانک
جست آدھی چھٹانک
رونو کو یکجا گلانے سے
نظی سونا تیار ہوتا ہے

۳۰۶
 ہندو مت
 ہندو مت کا بیان ۴ جلدوں میں ہے۔ ہندو مت کے تفسیر پر اس کا ترجمہ
 ہندو مت کا بیان ۴ جلدوں میں ہے۔ ہندو مت کے تفسیر پر اس کا ترجمہ



ہندو مت کا بیان ۴ جلدوں میں ہے۔ ہندو مت کے تفسیر پر اس کا ترجمہ
 ہندو مت کا بیان ۴ جلدوں میں ہے۔ ہندو مت کے تفسیر پر اس کا ترجمہ



تلفی میں ہندو مت کے ساتھ تو فاسد کرتی
 ہندو مت کے ساتھ مل کر ہندو مت کے ساتھ مل کر

ہندو مت کے ساتھ مل کر ہندو مت کے ساتھ مل کر
 ہندو مت کے ساتھ مل کر ہندو مت کے ساتھ مل کر

ہندو مت کے ساتھ مل کر
 ہندو مت کے ساتھ مل کر ہندو مت کے ساتھ مل کر
 ہندو مت کے ساتھ مل کر ہندو مت کے ساتھ مل کر

ہندو مت کے ساتھ مل کر
 ہندو مت کے ساتھ مل کر ہندو مت کے ساتھ مل کر
 ہندو مت کے ساتھ مل کر ہندو مت کے ساتھ مل کر

ہندو مت کے ساتھ مل کر
 ہندو مت کے ساتھ مل کر ہندو مت کے ساتھ مل کر
 ہندو مت کے ساتھ مل کر ہندو مت کے ساتھ مل کر

ہندو مت کے ساتھ مل کر
 ہندو مت کے ساتھ مل کر ہندو مت کے ساتھ مل کر
 ہندو مت کے ساتھ مل کر ہندو مت کے ساتھ مل کر



حکیم حاجی علی ضیاء صابری

- فاضل طب و الجراحت ● رجسٹرڈ میڈیکل کونسل قارطب حکومت پاکستان
- فاضل قانون نظریہ مفرد اعضاء ● سابقہ فزیشن قرشی ہیلتھ سروس لاہور

0301-6914588

الحمد دوا خانہ

386۔ فاطمہ جناح روڈ تلیانوالہ محلہ ساہیوال

